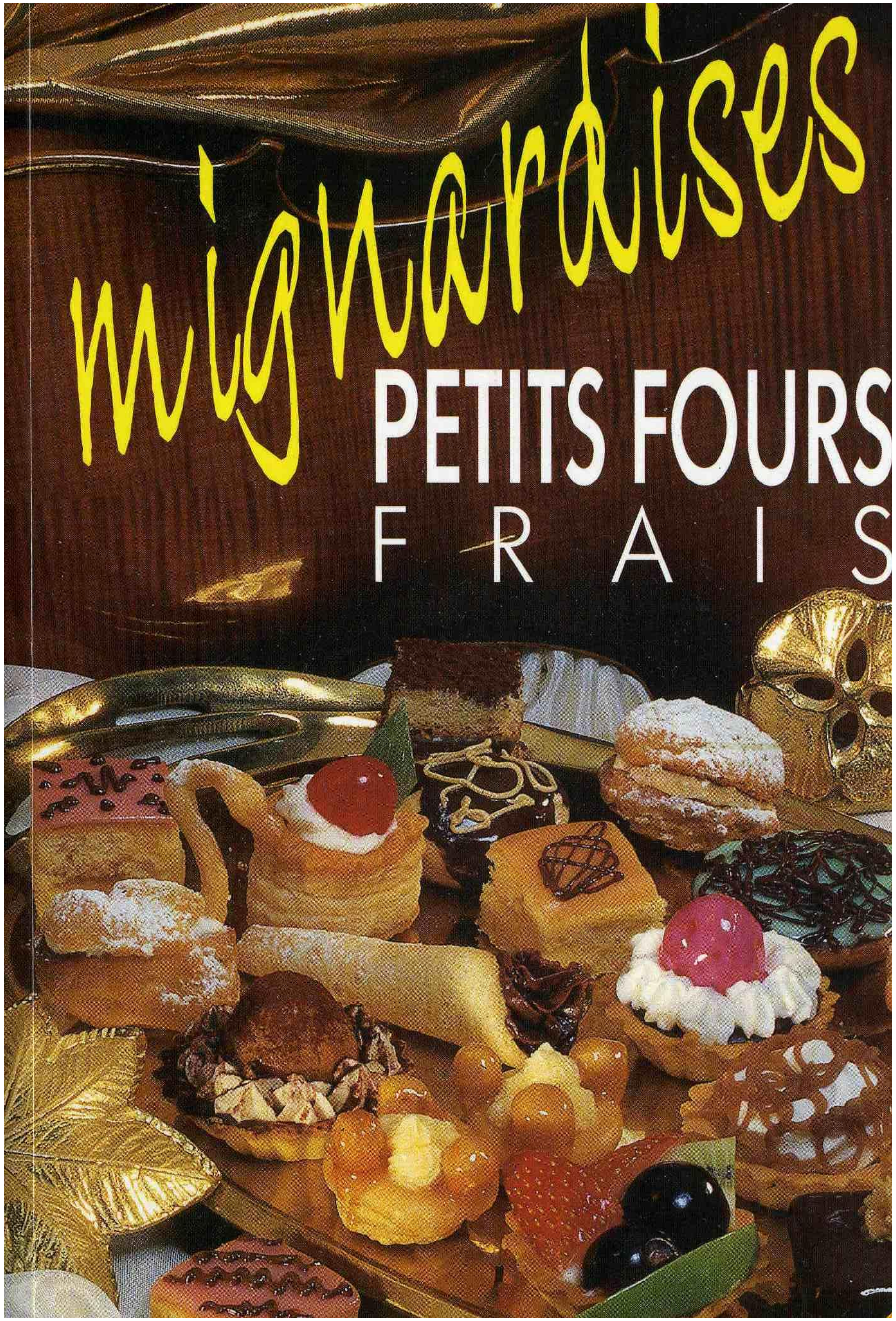

mignardises
PETITS FOURS
FRAIS

X	préparation très simple
XX	préparation facile
XXX	préparation élaborée
○	peu coûteuse
○○	raisonnable
○○○	chère

Un goûter d'enfants, un lunch, un buffet froid, une réception, voilà autant d'occasions de servir des petits fours frais et des mignardises.

Ce livre a pour but de vous faire découvrir les recettes, des plus simples aux plus élaborées, et les secrets de la fabrication des mignardises.

Un peu de patience, deux doigts de savoir-faire et vos invités se régaleront, le temps... d'une bouchée ! Mais rien n'est aussi plaisant à l'œil qu'un bel assortiment de petits fours frais.

Comptez environ 5 à 6 mignardises par personne.

Certains fonds pourront se préparer plusieurs jours à l'avance, ils seront conservés dans des boîtes en fer blanc, d'autres ne pourront être réalisés que la veille.

La finition se fera quelques heures avant la réception si vous les conservez au frais : vous serez ainsi libre avec vos invités.

RECETTES DE BASE

Glace royale

Prép. : 5 min
Pour 12 cl environ

100 g de sucre glace / 1/2 blanc d'œuf / Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre.

Mélanger le sucre tamisé très fin avec le blanc d'œuf. Battre vigoureusement à la spatule.

Ajouter le jus de citron.

Glaçage chocolat

Prép. : 5 min Cuiss. : 5 min
Pour 1 glaçage

100 g de chocolat / 75 g de beurre.

Au bain-marie, faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre. Bien lisser.

Peut se réaliser au micro-ondes.

Meringues

Prép. : 10 min Cuiss. : 45 min
6 pièces environ

2 blancs d'œufs / 125 g de sucre.

Battre les blancs bien fermes avec le tiers du sucre. Ajouter le reste du sucre. Bien mélanger.

On peut utiliser cette meringue de deux façons :

- la dresser à la poche sur des petits fours puis la colorer au four à 180 °C (th. 6) ;

- confectionner des meringues sur du papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille. Cuire à 110 °C (th. 3-4), avec la porte entrouverte.

Nougatine

Prép. : 5 min Cuiss. : 10 min
Pour 250 g environ

200 g de sucre / 60 g d'amandes effilées.

Faire un caramel blond à sec avec le sucre. Y verser les amandes légèrement grillées.

Transvaser sur une plaque légèrement huilée.

Après refroidissement, concasser légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ne pas réduire en poudre.

Sirop

Prép. : 5 min Cuiss. : 5 min
Pour 1 dl environ

Pour imbiber *: 100 g d'eau / 50 g de sucre.*
Pour lustrer *: 50 g d'eau / 50 g de sucre.*

Mélanger les deux ingrédients et porter à ébullition.

Crème d'amandes

Prép. : 10 min
Pour 500 g environ

125 g de beurre / 125 g de sucre / 2 œufs / 125 g d'amandes / 30 g de farine / Rhum.

Blanchir le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis les amandes et la farine tamisée.
Parfumer au rhum.

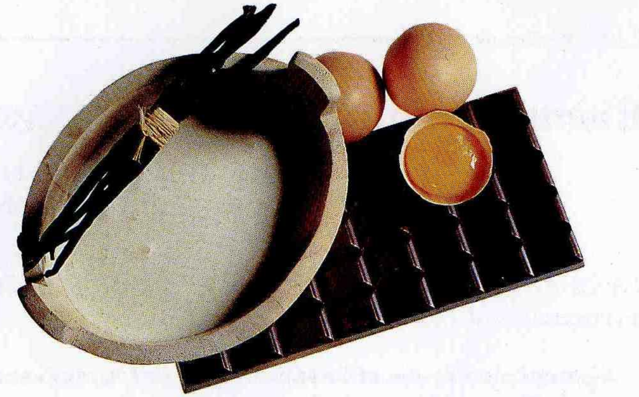
Crème au beurre

Prép. : 15 min Cuiss. : 10 min
Pour 500 g environ

2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs / 150 g de sucre / 250 g de beurre.

Battre les œufs entiers et les jaunes en omelette.
Mettre le sucre à cuire avec 50 g d'eau, au petit boulé (117 °C). Verser sur les œufs. Fouetter jusqu'à complet refroidissement.
Ajouter le beurre en pommade au mélange. Bien lisser et, si nécessaire, le réchauffer un peu pour l'assouplir.

Cette crème au beurre est une base que l'on peut parfumer à volonté :
*- **au chocolat** : diluer un peu de cacao en poudre dans un peu d'eau tiède. L'ajouter à la crème ;*
*- **au café** : ajouter quelques gouttes d'extrait de café à 1 cuillerée de café soluble dissous dans un peu d'eau ;*
*- **avec quelques gouttes d'alcool** (kirsch, Grand Marnier, framboise...) ;*
*- **au praliné** : travailler le praliné avec la crème au beurre.*
Attention : parfumez vos crèmes progressivement. S'il est toujours possible de rajouter quelques gouttes d'arômes, il est beaucoup plus difficile d'atténuer le goût lorsqu'il est trop prononcé.



Crème ganache

Prép. : 10 min Cuiss. : 10 min
Pour 350 g environ

125 g de crème fraîche / 250 g de chocolat.

Porter la crème à ébullition. La verser sur le chocolat fondu. Bien lisser.

Cette préparation est de consistance un peu ferme. Il est possible de la rendre plus fine et plus onctueuse en lui ajoutant 30 g de beurre et 1 jaune d'œuf. On peut la parfumer en mélangeant 1 cuillerée à soupe d'alcool ou quelques gouttes d'extrait de café.

Crème pâtissière

Prép. : 10 min Cuiss. : 10 min
Pour 750 g environ

50 cl de lait / Extrait de vanille / 3 jaunes d'œufs / 125 g de sucre / 60 g de farine ou de fécule de maïs.

Porter à ébullition 45 cl de lait avec l'extrait de vanille.
Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la farine tamisée et 5 cl de lait froid.
Verser 1/3 du lait bouillant sur le mélange pour le liquéfier. Verser le tout, sur le feu. Bien mélanger et porter à ébullition, en remuant. Laisser bouillir 20 secondes et réserver dans un récipient froid.

Biscuit en plaque ✕✕ ○

Prép. : 15 min Cuiss. : 8-10 min
Pour 1 plaque de 20 x 30 cm

3 œufs / 100 g de sucre / 100 g de farine / 3 g de levure chimique.

Au bain-marie, chauffer légèrement (40 °C) les œufs et le sucre. Hors du feu, battre vigoureusement pour que le mélange blanchisse. Celui-ci doit épaissir légèrement. Continuer à battre quelques instants plus doucement.

À la spatule, incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure.

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé très légèrement beurrée.

Cuire sur la plaque du four à 230 °C (th. 7-8).

Biscuits à la cuiller ✕✕✕ ○

Prép. : 25 min Cuiss. : 10 min
Pour 250 g environ

4 œufs / 100 g de sucre / 130 g de farine / 50 g de sucre glace.

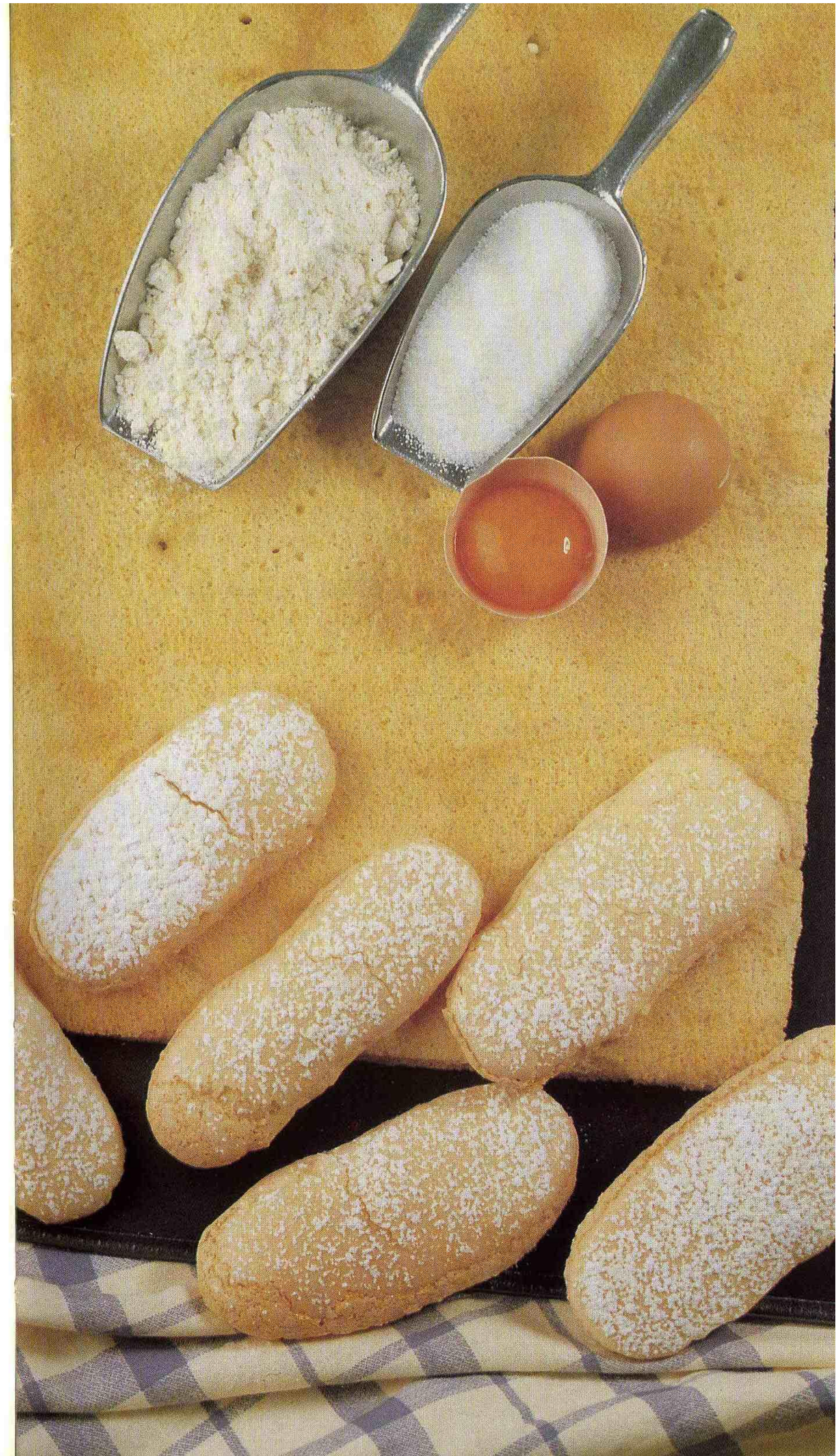
Battre en mousse les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre semoule.

Monter les blancs en neige ferme avec le reste de sucre.

Sur les jaunes, verser la farine tamisée et un peu de blanc d'œuf battu. Mélanger délicatement. À la spatule, incorporer le reste des blancs.

Dresser des bâtonnets de pâte à l'aide d'une poche à douille, sur du papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace.

Cuire 10 minutes au four à 170 °C (th. 5-6).



Pâte à brioche

Prép. : 20 min Repos : 1 h
Pour 400 g environ

250 g de farine de type 45 / 5 g de sel / 30 g de sucre / 10 g de levure de boulanger / 3 cl de lait tiède / 3 œufs / 100 g de beurre ramolli.

Dans un saladier, mettre la farine, le sel et le sucre. Dissoudre la levure dans un peu de lait. Ajouter ce mélange. Pétrir en versant les œufs et le reste du lait. Bien travailler la pâte. Ajouter le beurre, pétrir à nouveau.

Recouvrir d'un film plastique et laisser doubler de volume dans un endroit tiède. La tapoter pour lui faire reprendre son volume initial.

À partir de ce moment, l'utiliser pour les recettes.

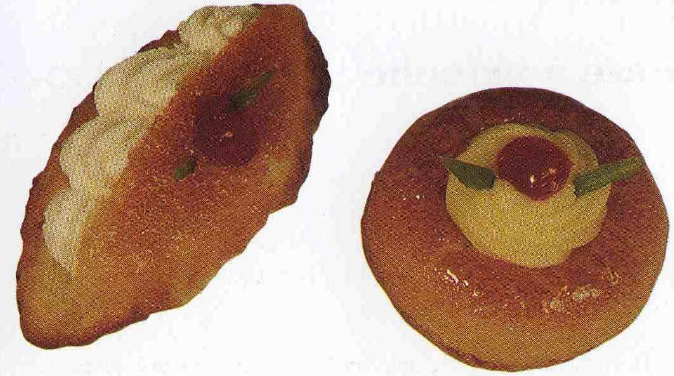
Pâte à choux

Prép. : 10 min Cuiss. : 5 min
Pour 300 g environ

3 g de sel / 5 g de sucre / 50 g de beurre / 100 g de farine tamisée / 3 œufs.

Dans une casserole, porter à ébullition 125 g d'eau, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup. Faire dessécher sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Placer dans un saladier. Ajouter les œufs un par un.



Pâte à savarin

Prép. : 20 min Repos : 10-15 min
Pour 600 g environ

300 g de farine / 15 g de levure de boulanger / 7 g de sel / 40 g de sucre / 3 œufs / 80 g de beurre fondu.

Mettre la farine dans un saladier.

Dissoudre la levure dans 80 g d'eau. L'ajouter à la farine avec le sel et le sucre. Pétrir en ajoutant les œufs un par un pour obtenir une pâte bien élastique.

Incorporer le beurre fondu. Pétrir à nouveau.

Remplir les moules aux 2/3. Laisser lever 10 à 15 minutes dans un endroit tiède.

Pâte sucrée

Prép. : 15 min
Pour 500 g environ

250 g de farine / 125 g de sucre / 125 g de beurre / 1 œuf.

Sabler la farine, le sucre et le beurre ; ajouter l'œuf battu en omelette. Travailler le tout rapidement. Rassembler en boule.

Réserver au frais avant d'utiliser.

RECETTES



Abricotines

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min
30 pièces environ

400 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de crème d'amandes (p. 6) / 300 g d'oreillons d'abricots / 2 cl de cognac / 200 g de fondant blanc.

Abaisser la pâte sucrée.
Foncer des moules à barquettes. Répartir la crème d'amandes dans chaque tartelette. Cuire à 180 °C (th. 6), pendant 15 minutes.
Couper les oreillons d'abricots en petits dés. Garnir les barquettes avec les abricots parfumés au cognac. Glacer au fondant blanc assez liquide.

Assortiment de crêpes

Prép. : 10 min Repos : 2 h Cuiss. : 20 min
Pour 1 l environ

250 g de farine / 3 œufs / 10 cl de bière / 50 cl de lait / 20 g de sucre / Parfum : vanille, rhum, cognac, calvados ou Grand Marnier / 40 g de beurre.

Ajouter les œufs battus en omelette à la farine tamisée. Verser progressivement la bière, puis le lait et le sucre. Laisser reposer 2 heures. Parfumer selon votre goût.
Si la pâte est trop épaisse, l'allonger avec un peu de lait ou d'eau. Ajouter le beurre fondu.
Faire des petites crêpes dans une poêle de 8 cm de diamètre. Les fourrer et les plier en 4.

Crêpes à la confiture *: au choix fraise, framboise.*
Crêpes à l'orange *: avec des quartiers d'orange.*
Crêpes aux cerises *: avec des griottes en purée.*
Crêpes cévenoles *: avec de la crème de marrons.*
Crêpes aux amandes *: garnies de crème d'amandes et passées au four.*
Crêpes pâtissières *: garnies de crème pâtissière.*



Babas au rhum

Prép. : 30 min Cuiss. : 15 min
40 à 50 petits moules

500 g de pâte à savarin (p. 11) / 250 g de sucre / 5 cl de rhum / 250 g de crème pâtissière (p. 7) / 25 cl de crème fouettée.

Préparer la pâte à savarin. Garnir aux 2/3 des petits moules à babas. Cuire à four moyen, à 180 °C (th. 6), pendant 15 minutes. Réserver au frais.

Préparer le sirop à imbiber. Faire bouillir 3 minutes 500 g d'eau avec 250 g de sucre. Retirer du feu. Ajouter le rhum.

Après refroidissement, tremper les savarins dans le sirop très chaud.

Garnir soit de crème pâtissière, soit de crème Chantilly.

Barquettes aux griottes

Prép. : 30 min Cuiss. : 10 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 100 g de gelée de groseille / 400 g de griottes au sirop / 1 cl de kirsch.

Abaisser la pâte à 3 mm. Foncer 20 moules à barquettes. Faire cuire à blanc 10 minutes à 180 °C (th. 6).

Garnir d'un peu de gelée de groseille. Remplir de griottes bien égouttées. Napper de gelée de groseille parfumée au kirsch.

Basquaises

Prép. : 30 min Repos : 3 h Cuiss. : 20 min
20 pièces

Pâte : *125 g de sucre / 125 g de beurre / 2 œufs / 250 g de farine / 5 g de levure chimique.*
Pour la garniture : *50 g de fruits confits / 250 g de crème pâtissière (p. 7).*
Pour la finition : *2 jaunes d'œufs / Quelques gouttes d'extrait de café.*

Préparer la pâte : blanchir le sucre et le beurre. Ajouter les œufs un par un, puis la farine tamisée avec la levure. Obtenir une pâte lisse. Laisser reposer 3 heures au frais.

Étaler la pâte et découper 40 disques de la grandeur des moules. Foncer 20 moules.

Disposer un peu de fruits confits hachés et garnir de crème pâtissière. Dorer le pourtour de la pâte.

Déposer un disque de pâte découpé de la grandeur des tartelettes percé d'un petit trou. Dorer avec les jaunes d'œufs teintés à l'extrait de café.

Cuire 20 minutes à 180 °C (th. 6).



Bâtons maréchaux

Prép. : 10 min
20 pièces environ

1 paquet de 40 bâtonnets aux amandes / 200 g de crème ganache (p. 7).

Prendre les bâtonnets. Les accoler deux par deux avec de la ganache dressée à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

Beaumarchais

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min Repos : 30 min
30 pièces environ

Sirop : *200 g d'eau / 120 g de sucre / 1 cl de rhum.*
1 plaque de biscuit (p. 8) / 50 g de purée de marrons / 400 g de crème au beurre (p. 6) / 100 g de noix hachées.
Finition : *100 g de sucre glace.*

Préparer le sirop en portant tous les ingrédients à ébullition. Laisser refroidir. Couper le biscuit en deux. Imbiber une première partie avec un peu de sirop.

Mélanger la purée de marrons à la crème au beurre. Sur une partie, étaler une couche de cette crème. Remettre la deuxième partie du biscuit dessus. Imbiber à nouveau. Réserver au frais 30 minutes.

Couper des carrés de 25 mm de côté.

Les masquer de crème au beurre ramollie et les rouler dans les noix. Saupoudrer de sucre glace.





Bordelaises

XXX OO

Prép. : 45 min Repos : 5 min Cuiss. : 20 min
20 pièces environ

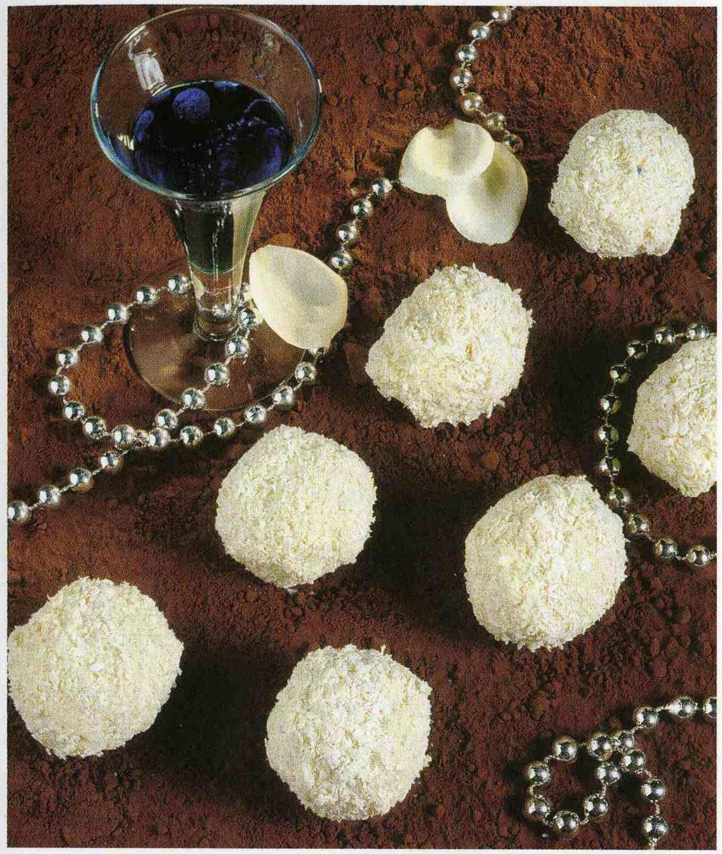
60 g de fruits confits / 300 g de pâte à brioche (p. 10).
Finition : *1 œuf / 50 g d'amandes effilées / 50 g de sucre glace / 10 bigarreaux confits / Angélique en bâtons / Sucre en grains.*
Garniture : *200 g de crème pâtissière (p. 7) / 1 cl de kirsch.*

Dans la pâte à brioche, mélanger les fruits confits hachés très fin.

Réaliser 4 pâtons. Les couper en 5. Sur une table farinée, faire des boules. Laisser reposer 5 minutes. Dorer avec l'œuf battu.

Parsemer d'amandes et de sucre en grains. Saupoudrer de sucre glace. Poser au centre le demi-bigarreau et des losanges d'angélique. Laisser doubler de volume. Cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 20 minutes.

Au sortir du four, fendre les brioches en deux et garnir l'intérieur avec la crème pâtissière parfumée au kirsch.



Boules au chocolat blanc

XXXOO

Prép. : 15 min Cuiss. : 45 min
80 pièces environ

350 g de meringue (p. 5) / 500 g de crème au beurre au kirsch (p. 6) / 100 g de chocolat blanc.

Préparer la meringue. À l'aide d'une poche à douille, faire des petites coques de 2 cm de diamètre. Cuire à four entrouvert à 150 °C (th. 5), pendant 45 minutes.

À la sortie du four, enfoncer le fond des coques.

Garnir les coques refroidies de crème au beurre parfumée au kirsch et les accoler deux par deux. Les masquer de crème au beurre et les rouler dans le chocolat réduit en copeaux sur une râpe.

Cakes aux fruits

Prép. : 40 min Cuiss. : 30 min
20 pièces environ

Pour la pâte : *110 g de beurre / 120 g de sucre / 2 œufs / Extrait de vanille / 170 g de farine / 3 g de levure chimique / 30 à 40 g de lait.*
Pour le décor : *Amandes effilées / Sucre glace / Fruits frais ou au sirop.*

Préparer la pâte : blanchir le beurre avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, la vanille, puis la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter un peu de lait pour obtenir une pâte lisse.

Remplir de cette pâte des barquettes de papier sulfurisé. Garnir d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace. Cuire à 180 °C (th. 6), 30 minutes.

À l'aide de piques en bois, préparer des minibrochettes de fruits et les piquer dans les cakes.

Bûchettes chocolat

Prép. : 30 min Repos : 30 min
20 pièces environ

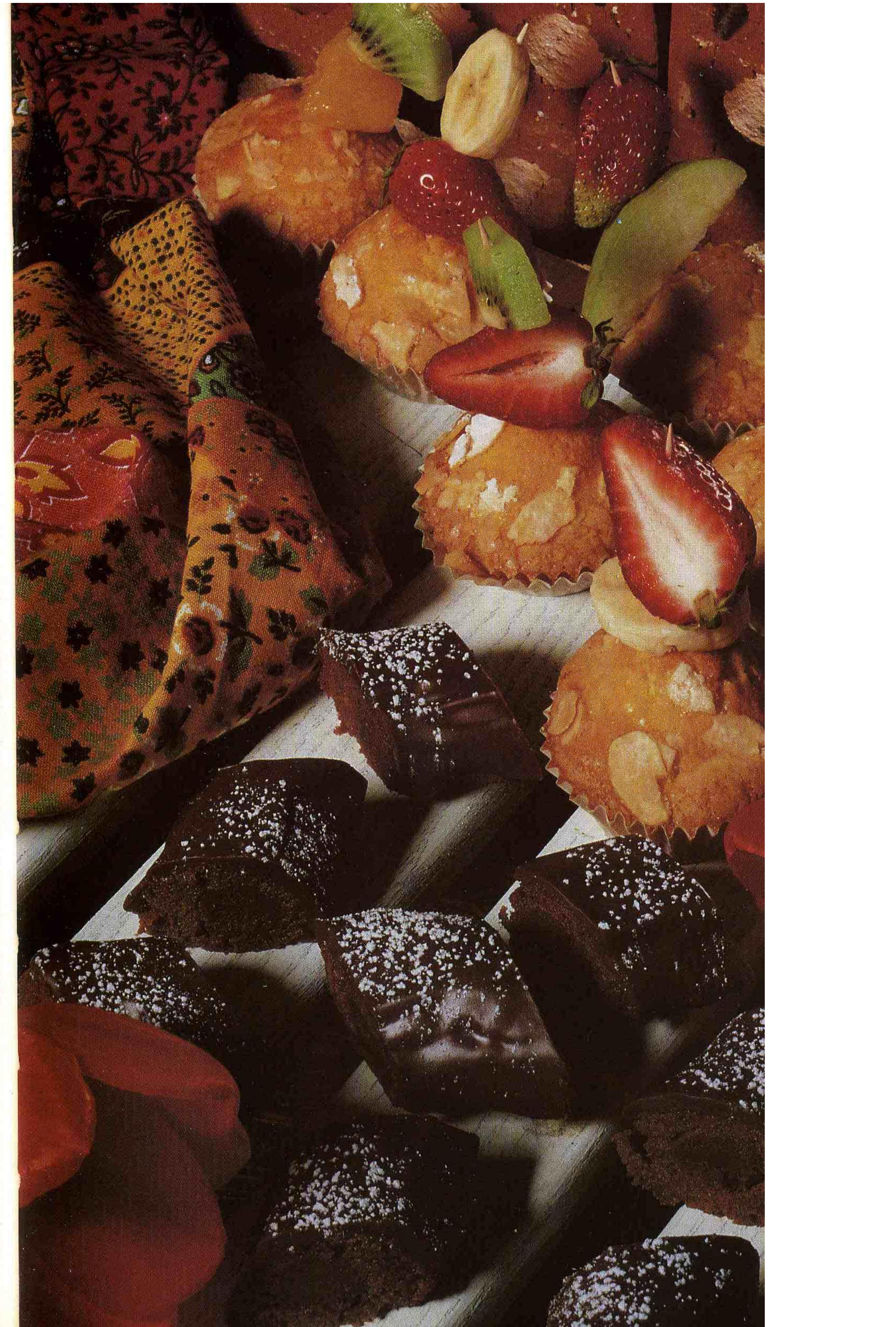
1 plaque de biscuit au chocolat (p. 8) / 450 g de ganache (p. 7) / 2 cl de rhum.
Pour la finition : *Chocolat noir / Beurre.*

Réaliser le biscuit en plaque comme indiqué en y ajoutant avec la farine 20 g de chocolat.

Parfumer la crème ganache avec le rhum. Lorsque celle-ci est froide, faire des boudins avec une poche munie d'une douille de 10 mm de diamètre. Les mettre au frais 30 minutes.

Imbiber le biscuit de sirop. Y déposer les bûchettes. Enrouler le biscuit autour du chocolat. Napper avec le chocolat fondu et mélangé avec le beurre.

Couper en biais des tronçons de 3 cm.



Caprices

Prép. : 30 min
30 pièces

60 langues de chat / 300 g de crème au beurre chocolat (p. 6) / 50 g de noix hachées / 50 g de chocolat fondu.

Poser 30 langues de chat à l'envers sur une feuille de papier sulfurisé.

Mélanger à la crème au beurre les noix hachées.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8 mm de diamètre, déposer un boudin de crème au beurre. Poser dessus le reste des langues de chat en pressant légèrement.

Décorer de chocolat fondu, à l'aide d'un cornet.



Carrés antillais

Prép. : 50 min Cuiss. : 5 min
30 pièces

Bavarois : *2 feuilles de gélatine / 15 cl de lait / 60 g de sucre / 2 jaunes d'œufs / 50 g de noix de coco / 20 cl de crème fouettée.*
1 plaque de biscuit (p. 8) / 450 g de sirop (p. 5) / 3 cl de liqueur de noix de coco / 100 g de noix de coco / 50 g de sucre glace.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre. Mélanger avec le lait puis la gélatine égouttée. Ajouter la noix de coco râpée. Réserver au frais. Avant la prise de la gélatine, ajouter la crème fouettée.

Couper le biscuit en deux. L'imbiber avec le sirop parfumé à la liqueur de noix de coco.

Sur une couche de biscuit, étaler une partie du bavarois. Poser la deuxième couche de biscuit imbibé. Recouvrir d'une fine couche de bavarois. Parsemer de noix de coco grillée et saupoudrer de sucre glace.

Réserver au frais et couper en 30 carrés.



Chaussons aux poires

Prép. : 30 min Cuiss. : 25 min
30 pièces environ

400 g de pâte feuilletée / 100 g de crème d'amandes (p. 6) / 4 demi-poires au sirop.
Pour la finition : *1 œuf / 100 g de sucre semoule.*

Étaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce ovale.

Sur la moitié des fonds, dorés à l'œuf battu, déposer un peu de crème d'amandes, disposer de fines tranches de poires et refermer en posant un couvercle de pâte. Dorer à l'œuf battu et parsemer de sucre semoule.

Cuire à 210 °C (th. 7), pendant 25 minutes.

Chaussons aux pruneaux

Prép. : 45 min Repos : 3 h Cuiss. : 20 min
20 pièces environ

Pâte : *125 g de beurre / 125 g de sucre / 2 œufs / 250 g de farine / 3 g de levure chimique.*
Garniture : *200 g de pruneaux / 2 cl de cognac.*
Pour la finition : *1 œuf.*

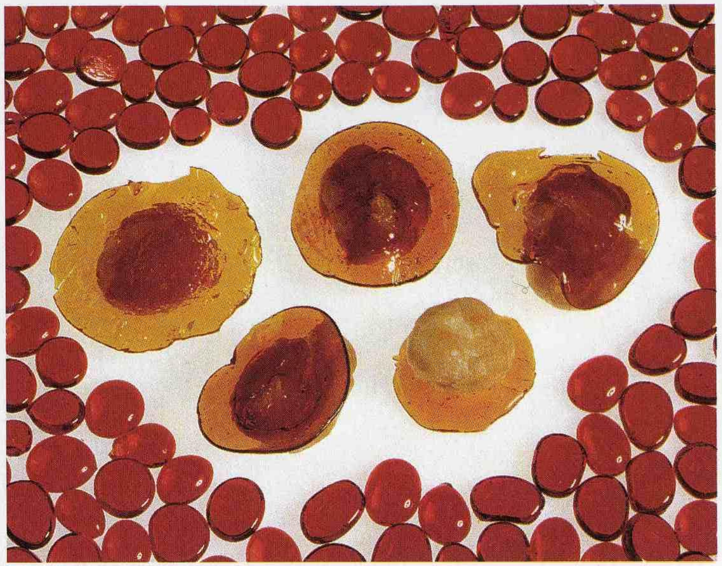
Battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les œufs un par un puis la farine tamisée avec la levure. Travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver au frais 3 heures.

Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur. Découper 20 morceaux avec un emporte-pièce ovale.

Les garnir avec 1 cuillerée de pruneaux mixés avec le cognac. Dorer le pourtour à l'œuf. Plier et fermer comme un chausson. Dorer à l'œuf battu.

Cuire à 200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.





Choux caramélisés

Prép. : 1 h Cuiss. : 30 min
50 pièces environ

300 g de pâte à choux (p. 10) / 1 œuf / 500 g de crème pâtissière (p. 7) parfumée à la vanille / 200 g de sucre semoule.

Dresser des petits choux d'1 bon centimètre de diamètre avec une poche à douille unie, sur une tôle beurrée. Les dorer à l'œuf battu. Surveiller la cuisson, à 250 °C (th. 8-9), pendant 25 minutes.

Après refroidissement, percer le fond des choux. Les remplir de crème pâtissière à l'aide d'une poche munie d'une douille de 4-5 mm de diamètre.

Faire un caramel à sec : faire fondre le sucre dans une casserole en mélangeant sans cesse. Lorsque le sucre est fondu (il est à 150 °C !), stopper la cuisson en plongeant 1 à 2 secondes la casserole dans un saladier rempli d'eau froide.

Piquer le fond des choux sur une fourchette et les tremper dans le caramel. Les égoutter légèrement et disposer sur une surface lisse huilée. Lorsque le caramel est froid (3 à 5 min), décoller et retourner les choux : ceux-ci présentent une surface bien lisse.

On peut aussi tremper les choux dans du sucre en grains.



Cigarettes pistache

Prép. : 50 min Cuiss. : 10 min
30 pièces environ

Pâte à cigarettes : *50 g de beurre / 60 g de sucre glace / 60 g de blancs d'œufs / 60 g de farine.*
300 g de crème au beurre (p. 6) / 50 g de pistaches.
Pour la finition : *100 g de pâte d'amandes verte.*

Préparer la pâte à cigarettes : battre le beurre avec le sucre en pommade. Ajouter progressivement les blancs d'œufs puis la farine tamisée.

Étaler de petits disques de pâte (6 cm de diamètre) sur une plaque beurrée et farinée. Cuire à 200 °C (th. 6-7) jusqu'à ce que les bords se colorent.

Dès la sortie du four, les enrouler sur un cylindre en bois de la grosseur d'un manche de cuillère en bois.

Après refroidissement, garnir de crème au beurre parfumée avec les pistaches pilées au mortier.

Décorer les bouts avec la pâte d'amandes.

Croissants fourrés

Prép. : 40 min Cuiss. : 20 min
40 à 50 pièces environ

500 g de pâte feuilletée / 300 g de crème pâtissière (p. 7) / 2 cl de kirsch.
Pour la finition : *1 œuf / 50 g d'amandes effilées.*

Etaler la pâte feuilletée en une bande de 16 cm de largeur. La couper en deux dans le sens de la longueur. On obtient ainsi 2 bandes de 8 cm.

Découper des triangles ayant 6 cm à la base. Les enrouler sur des petits cylindres en fer blanc bien graissés ou en bois recouverts de papier aluminium. Les poser sur la plaque du four, la pointe du triangle bien en dessous. Dorer à l'œuf battu et saupoudrer d'amandes effilées. Cuire à 230 °C (th. 7-8), 20 minutes.

Retirer les cylindres dès la sortie du four.

Garnir de crème pâtissière parfumée au kirsch à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Croissants viennois

Prép. : 30 min Cuiss. : 20 min
20 pièces environ

500 g de pâte feuilletée / 200 g de confiture.
Pour la finition : *1 œuf / 50 g d'amandes effilées / 50 g de sucre glace.*

Etaler la pâte feuilletée en une bande de 16 cm de largeur environ. Découper en deux dans le sens de la longueur ; on obtient ainsi deux bandes de 8 cm.

Découper des triangles ayant 6 cm à leur base. Garnir la pâte de confiture au choix. Enrouler en partant de la base.

Poser sur plaque, la pointe en dessous. Dorer à l'œuf battu. Poser des amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace. Cuire à 230 °C (th. 7-8), pendant 20 minutes.



Cornets fourrés au chocolat

Prép. : 45 min Cuiss. : 20 min
20 pièces environ

Pâte : *2 œufs / 110 g de sucre / Extrait de vanille / 110 g de farine / 3 g de levure chimique.*
Pour fourrer : *150 g de crème fraîche / 300 g de chocolat noir.*
Pour la finition : *50 g de sucre glace.*

Réaliser la pâte. Battre en mousse les œufs, le sucre et la vanille. Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble.

Étaler des disques de 5 cm de diamètre sur une plaque graissée et farinée. Cuire 5-10 minutes au four à 200 °C (th. 6-7). Dès la sortie du four, les enrouler à l'intérieur de douilles pour leur donner la forme de cornets.

Préparer la ganache : porter la crème à ébullition et ajouter le chocolat coupé en morceaux. Bien lisser et faire refroidir.

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, remplir les cornets avec la ganache. Saupoudrer de sucre glace.

Il est possible de remplacer la ganache par une crème Chantilly ou une crème pâtissière parfumée à la vanille.



Cygnes à la chantilly

Prép. : 30 min Cuiss. : 15 min
50 pièces environ

400 g de pâte à choux (p. 10) / 30 cl de crème fraîche / 100 g de sucre glace.

Dresser la pâte à choux en forme de poires. Avec une douille très fine, réaliser la tête et le cou des cygnes. Faire cuire à part (attention à la cuisson des cous) à 220 °C (th. 7-8), pendant 35 minutes.

Après la cuisson, découper au couteau-scie le dessus des cygnes. Garnir de crème fouettée. Planter en avant le cou. Couper le dessus en deux et planter dans la crème pour imiter les ailes. Saupoudrer de sucre glace.

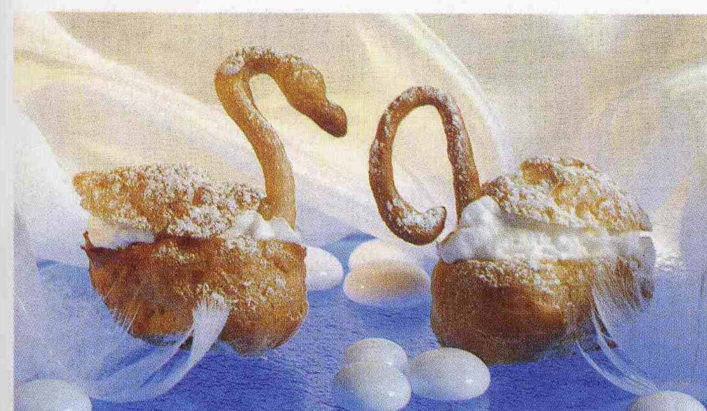
VARIANTE

PANIERS GARNIS :

Dresser des petits choux de 1 cm de diamètre environ. Réserver un peu de pâte à choux pour faire les anses. Cuire 35 minutes à 220 °C (th. 7-8).

Après la cuisson, couper aux 3/4 de la hauteur. Garnir de crème fouettée en chantilly. Poser l'anse. Couper le couvercle en deux et disposer sur la crème.

Saupoudrer de sucre glace.



Cyranos

XX OO

Prép. : 1 h Cuiss. : 30 min
30 pièces environ

Meringuette aux amandes : *180 g de blancs d'œufs / 200 g de sucre semoule / 130 g d'amandes en poudre / 30 g de farine.*
400 g de crème au beurre (p. 6) / 50 g de praliné / Chutes de biscuits ou biscuits à la cuiller / 1 dl de sirop pour imbiber (p. 5).
Pour la finition : *Nougatine (p. 5).*

Procéder comme pour les japonais (p. 52) en dressant des meringuettes de forme ovale.
Entourer les gâteaux de nougatine concassée.

Danichefs

XXX OOO

Prép. : 1 h Cuiss. : 10-15 min
20 pièces environ

1 plaque de biscuit (p. 8) / 50 g de fruits confits en cubes / 200 g de crème pâtissière (p. 7) / 1 cl de kirsch / 150 g de meringue (p. 5).
Finition : *100 g de sucre glace.*

À l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de diamètre, découper 40 disques dans le biscuit.
Mixer les fruits et les mélanger à la crème pâtissière au kirsch. Garnir 20 disques avec cet appareil. Poser les 20 autres.
Chemiser entièrement avec la meringue. Saupoudrer de sucre glace et laisser sécher 10 minutes, four entrouvert, à 150-180 °C (th. 5-6).



Dijonnaises

X O

Prép. : 30 min
20 pièces

10 tranches de pain d'épices / 200 g de marmelade d'oranges / 20 quartiers d'orange.
Pour le sirop : *20 cl de jus d'orange.*
Pour la finition : *préparation pour nappage / Pistaches.*

Imbiber légèrement avec le jus d'orange 5 tranches de pain d'épices. Étaler dessus une fine couche de marmelade d'oranges.
Coller les 5 autres tranches par-dessus. Les imbiber légèrement avec du jus d'orange. Couper chaque bloc en quatre.
Poser sur chaque bloc 1 quartier d'orange. Napper au pinceau. Décorer avec 1/2 pistache.

Diplomates aux noix

Prép. : 30 min
20 pièces

200 g de beurre / 75 g de sucre / 200 g de crème pâtissière (p. 7) / 50 g de noix hachées / 2 cl d'alcool au choix / Macarons ou palets de dames / 80 g de sucre glace.

Préparer la crème à diplomate : travailler le beurre en pommade avec le sucre. Bien lisser. Ajouter la crème pâtissière qui ne doit pas être trop froide. Ajouter les noix hachées et l'alcool choisi.

Sur les macarons ou palets, poser une boule de crème à diplomate à l'aide d'une poche à douille. Recouvrir d'un second macaron posé à l'envers. Saupoudrer de sucre glace.

Douillons aux pommes

Prép. : 40 min Cuiss. : 25 min
20 pièces environ

4 pommes / 100 g de sucre semoule / 1 cl de calvados / 500 g de pâte feuilletée / 300 g de crème d'amandes (p. 6) / 1 œuf.
Sirop : *100 g d'eau / 100 g de sucre.*

Éplucher les pommes, les épépiner, les couper en 8 et les arroser de sucre et de calvados.

Étaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Découper des carrés de 4 cm de côté. Poser sur chacun un peu de crème d'amandes puis un morceau de pomme. Rabattre les 4 coins sur la pomme. Dorer à l'œuf battu. Poser un disque de pâte de 2 cm de diamètre. Dorer à l'œuf.

Cuire à 230 °C (th. 7-8) pendant 25 minutes.

Préparer le sirop en portant à ébullition 100 g d'eau et le sucre.

À la sortie du four, badigeonner les douillons avec le sirop à l'aide d'un pinceau.



Éclairs

Prép. : 1 h Cuiss. : 1 h
60 pièces environ

400 g de pâte à choux (p. 10) / 500 g de crème pâtissière (p. 7) / 250 g de fondant / Parfum : vanille, extrait de café, chocolat noir fondu.

Pour les éclairs, dresser des petits bâtonnets d'environ 5 cm de longueur avec la pâte à choux. Pour cela, utiliser une poche munie d'une douille de 6 à 8 mm de diamètre. Dorer, à l'aide d'un pinceau, à l'œuf entier battu en omelette. Cuire directement sur la plaque du four légèrement beurrée, ou mieux, sur des feuilles de papier sulfurisé, 35 minutes à 220 °C (th. 7-8).

Pour les religieuses, dresser la pâte en forme de petits choux de 1 cm de diamètre environ. En faire le même nombre de 1/2 cm de diamètre pour le petit chou de dessus.

Cuire dans un four légèrement entrouvert (coincer une spatule en bois dans la porte par exemple) 35 minutes à 220 °C (th. 7-8).

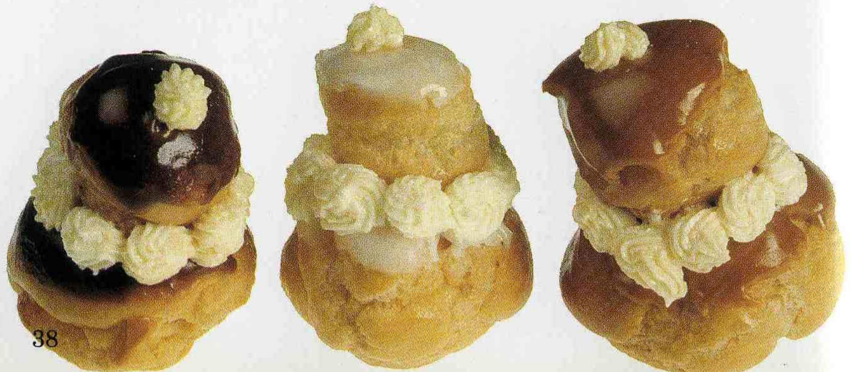
Après la cuisson, couper les éclairs dans le sens de la longueur, légèrement en oblique. Pour les religieuses, percer un petit trou au-dessous. Garnir de crème pâtissière parfumée selon ses goûts.

Glacer de fondant parfumé selon la crème pâtissière.

VARIANTE

RELIGIEUSES :

Disposer un petit chou sur un gros dès glaçage. Décorer entre les deux choux de crème au beurre dressée à la poche à douille cannelée.





Edisons

Prép. : 30 min Cuiss. : 20 min
30 pièces environ

300 g de pâte à choux (p. 10) / 200 g de crème de marrons / 2 cl de rhum / 50 g de sucre glace.

Avec la pâte, dresser des petits choux. Cuire à 230 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes. Faire refroidir.

Les garnir de crème de marrons parfumée au rhum. Saupoudrer de sucre glace.

Entremets à la crème au beurre

Prép. : 1 h Cuiss. : 15 min
20 à 30 pièces

Biscuit en plaque : *3 œufs / 100 g de sucre / 60 g de farine / 40 g de fécule de maïs.*
Sirop : *200 g de sucre.*
Garniture : *400 g de crème au beurre (p. 6).*
Parfum (au choix) : *vanille, kirsch, café, chocolat ou Grand Marnier.*
Finition : *400 g de pâte d'amandes ou 400 g de fondant.*

Réaliser le biscuit en plaque suivant les explications p. 8. Le couper en deux dans le sens de la largeur.

Préparer le sirop en portant à ébullition pendant 3 minutes 300 g d'eau avec 200 g de sucre. En imbiber légèrement le biscuit.

Étaler une fine couche de crème au beurre parfumée au choix. Poser l'autre moitié de biscuit. Imbiber à nouveau. Couvrir de crème au beurre. Réserver au frais 30 minutes.

Découper des bandes de 3 cm de large. Les recouvrir de pâte d'amandes parfumée ou non.

Couper les petits entremets en 2 cm de large.

Décorer selon votre imagination et le parfum utilisé.

> *En utilisant les mêmes bases (biscuit en plaque, crème au beurre, pâte d'amandes ou fondant) mais en variant les parfums, il vous est possible de réaliser une multitude de petits fours aussi attrayants les uns que les autres.*








Fanchonettes

Prép. : 15 min Cuiss. : 15 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de crème pâtissière (p. 7) / 125 g de meringue (p. 5).
Pour le décor : *Gelée de groseille.*

Foncer 20 petits moules en pâte sucrée. Bien piquer le fond. Remplir de crème pâtissière. Cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 minutes.

À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, décorer le tour des tartelettes avec la meringue. Remettre au four éteint pour croûter la meringue. Refroidir.

Couler de la gelée de groseille fondue au centre.

Feuilletés aux framboises

Prép. : 40 min Cuiss. : 1 h
60 pièces environ

450 g de pâte feuilletée / 1 œuf pour dorer.
Garniture : *1 feuille de gélatine / 200 g de framboises / 100 g de sucre / 25 cl de crème fraîche / 3 cl de sirop de framboise.*
Pour la décoration : *100 g de framboises / 50 g de sucre glace / Feuilles de menthe.*

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découper des rectangles de 3 cm x 4 cm. Les retourner sur la plaque de cuisson. Dorer à l'œuf battu. Laisser reposer 30 minutes. Cuire à 240 °C (th. 8), pendant 20 minutes.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Passer les framboises au mixer puis dans une passoire. Battre la crème en chantilly.

Faire chauffer le sirop de framboise avec la feuille de gélatine. Hors du feu, ajouter le sucre et la purée de framboises, puis la crème fouettée.

Couper les feuilletés en deux. Garnir avec la mousse. Remettre le couvercle. Poser quelques framboises en décor. Saupoudrer de sucre glace. Décorer de menthe.



Frous-frous

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min Repos : 30 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 150 g de crème d'amandes (p. 6) / 200 g de crème au beurre (p. 6) / 1 cl de kirsch / 10 bigarreaux confits / 200 g de fondant blanc.

Abaisser la pâte sucrée à 3 mm. Foncer des moules à brioche miniatures. Garnir de crème d'amandes. Cuire à 180 °C (th. 6), pendant 15 minutes. Faire refroidir.

Faire sur tout le pourtour des points de crème au beurre parfumée au kirsch. Poser 1/2 bigarreau confit au centre. Réserver au frais 30 minutes.

Glacer au fondant blanc.

Financiers

Prép. : 25 min Cuiss. : 15 min
30 pièces environ

Pour les fonds : *125 g d'amandes en poudre / 125 g de sucre semoule / 1 sachet de sucre vanillé / 75 g de farine / 1/2 cuil. à café de levure chimique / 3 blancs d'œufs / 100 g de beurre fondu / Sucre glace.*
Pour la ganache : *150 g de crème fraîche / 300 g de chocolat noir.*

Dans une terrine, mélanger les amandes, les sucres et la farine tamisée avec la levure chimique. Verser les blancs d'œufs et bien mélanger. Ajouter le beurre légèrement fondu.

À l'aide d'une poche à douille, déposer l'appareil dans des moules à tartelettes bien graissés et farinés. Cuire au four à 180 °C (th. 6), pendant 10 minutes. Réserver au frais.

Garnir d'une rosace de ganache à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Saupoudrer de sucre glace.



Glands au kirsch

Prép. : 30 min Cuiss. : 30 min
50 pièces environ

300 g de pâte à choux (p. 10) / 1 œuf / 500 g de crème pâtissière (p. 7) / 3 cl de kirsch / 200 g de fondant / Colorant vert / Pailleté chocolat ou vermicelles chocolat.

Dresser la pâte à choux en forme de poires. Dorer et cuire au four 30 minutes à 220 °C (th. 7-8).

Percer le bout arrondi et garnir de crème pâtissière parfumée au kirsch. Tremper dans le fondant coloré en vert et, avant que celui-ci ne soit sec, garnir le bout arrondi de vermicelles en chocolat.

Grenobloises

Prép. : 30 min Cuiss. : 10 min
30 pièces environ

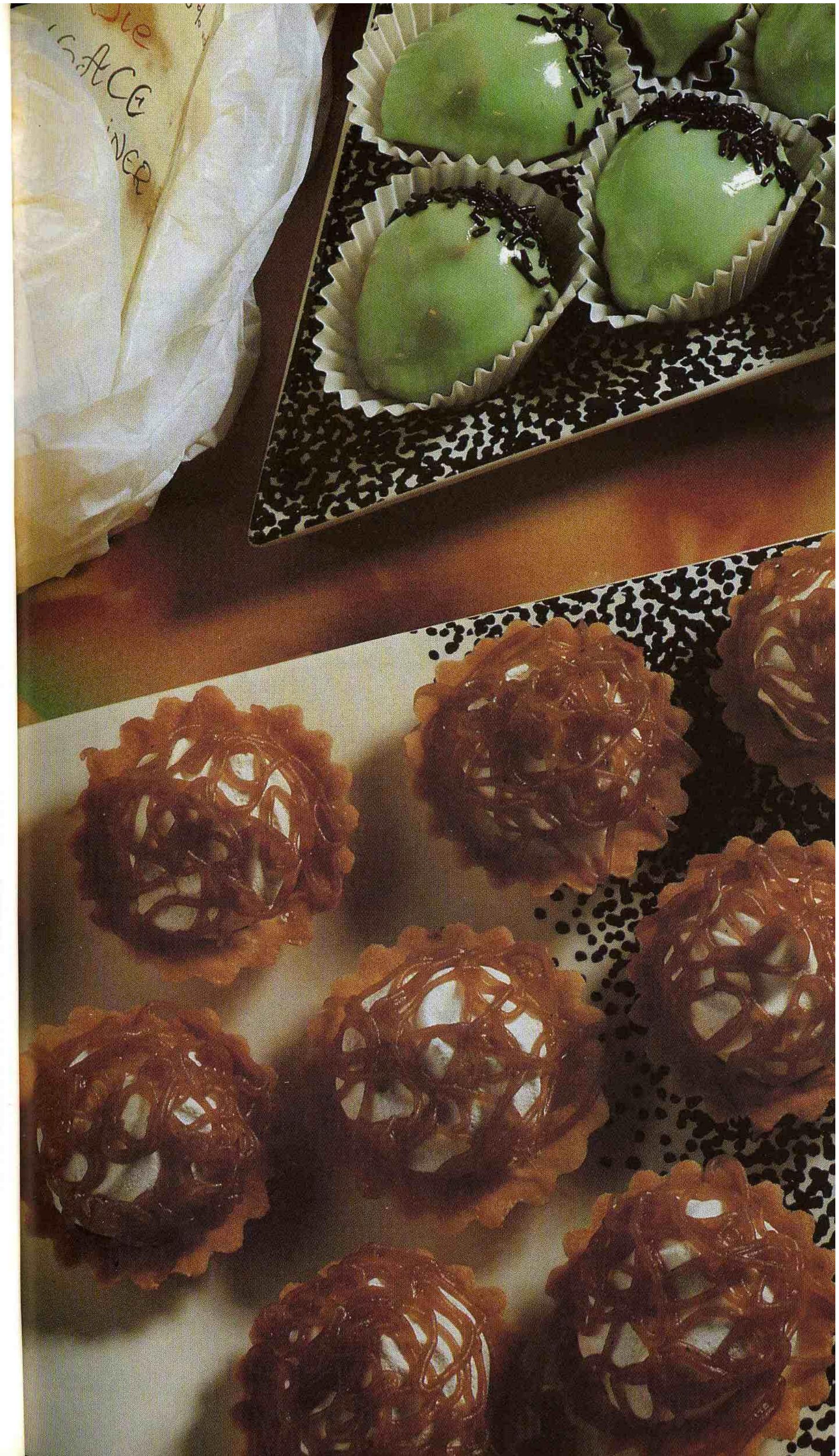
400 g de pâte sucrée (p. 11) / 10 cl de crème fouettée / 30 coquilles de meringue (p. 5) / 150 g de purée de marrons / 150 g de pâte de marrons / 1 cl de rhum.

Préparer des fonds de tartelettes "cuits à blanc" avec la pâte sucrée.

Placer une pointe de crème fouettée au fond de la tartelette. Poser dessus la coquille de meringue.

Mélanger de façon homogène la purée de marrons, la pâte de marrons et le rhum.

À l'aide d'une poche munie d'une douille très fine, faire des vermicelles par-dessus la meringue.



Grenouilles

XXX ∞

Prép. : 1 h Repos : 30 min Cuiss. : 20 min
30 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de crème d'amandes (p. 6) / 400 g de crème au beurre (p. 6).
Pour la finition : *400 g de fondant vert / 50 g de chocolat.*

Foncer des moules à tartelettes de pâte sucrée. Garnir de crème d'amandes. Cuire à 210 °C (th. 7), pendant 10 minutes.

Teinter légèrement la crème au beurre en rose. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, faire une grosse boule sur la tartelette aux amandes. Mettre au frais 30 minutes.

Glacer avec le fondant vert.

À l'aide d'une lame de couteau bien chaude, ouvrir la gueule de la grenouille. Terminer en posant les yeux et les pattes avec le chocolat fondu.

VARIANTE

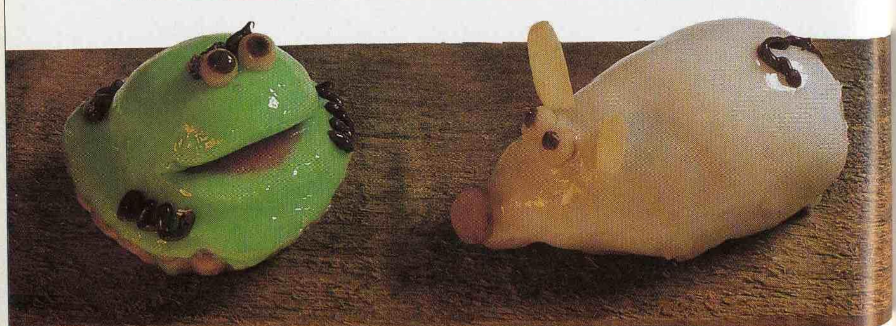
SOURIS :

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de crème d'amandes (p. 6) / 400 g de crème au beurre (p. 6).

Pour la finition : 400 g de fondant blanc / 50 g de chocolat.

Foncer des barquettes ovales et dresser de la crème au beurre blanche.

Napper de fondant blanc et décorer avec le chocolat. Les oreilles sont faites avec des amandes effilées légèrement grillées.



Hawaï

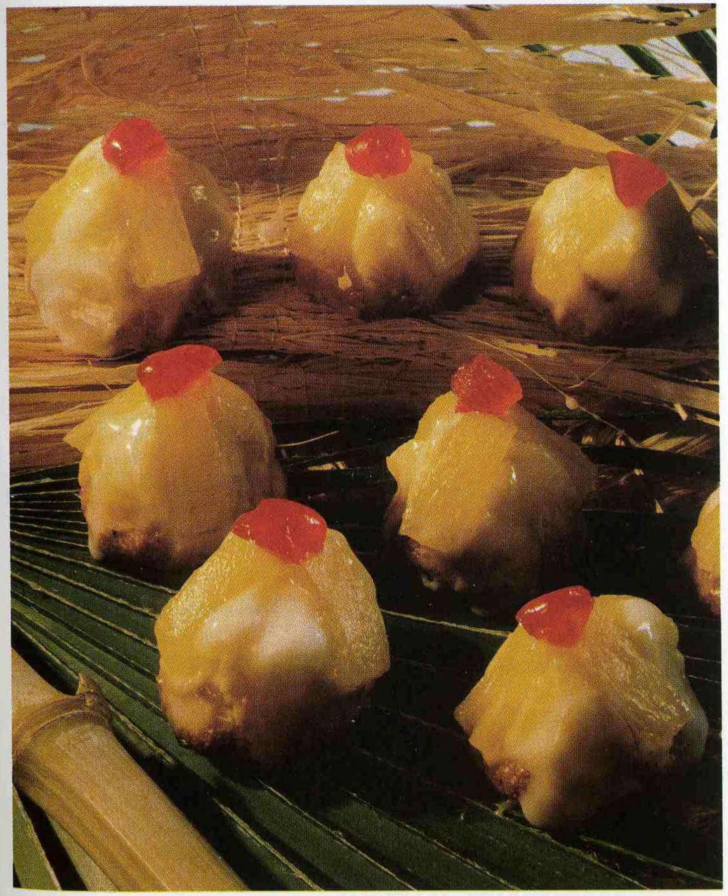
XX ∞

Prép. : 30 min
30 pièces environ

30 macarons / 300 g de crème au beurre (p. 6) / 1 cl de kirsch.
Finition : *2 tranches d'ananas / 200 g de fondant blanc / 10 bigarreaux confits.*

Même fabrication que pour le Sarah Bernhardt (p. 79).

Glacer au fondant blanc. Déposer 3 languettes d'ananas vers la pointe. Décorer avec une pointe de bigarreau.





Jalousies aux cerises

Prép. : 40 min Cuiss. : 20 min
40 pièces environ

500 g de griottes au sirop / 200 g de crème pâtissière au kirsch (p. 7) / 400 g de pâte feuilletée / 10 biscuits cuiller (p. 8).
Pour la finition : *1 œuf.*

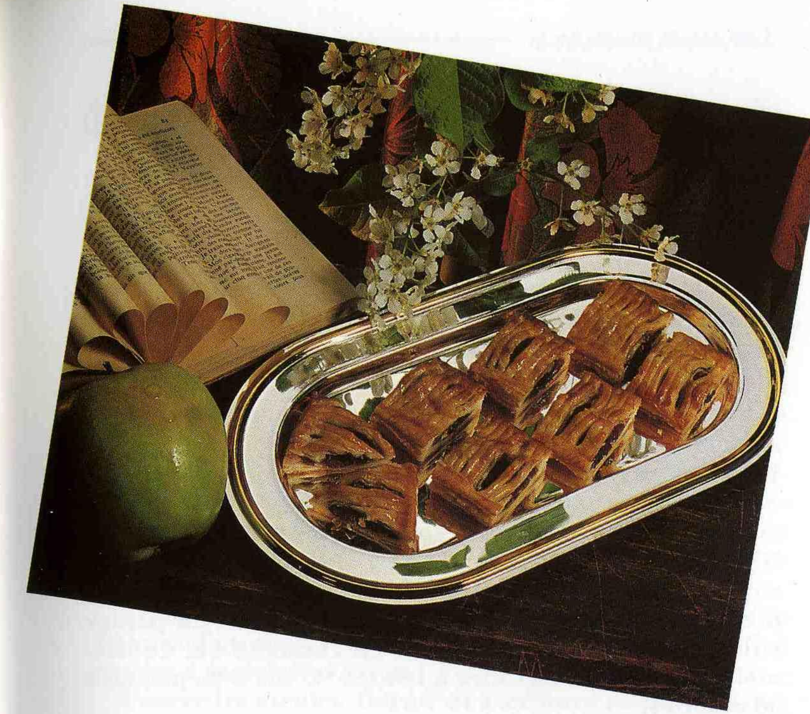
Mixer les griottes égouttées et les mélanger à la crème pâtissière parfumée au kirsch.

Étaler la pâte feuilletée à 3 mm. Découper des bandes de 5 cm de large. Dorer les bords d'une bande sur deux à l'œuf battu. Parsemer de biscuits cuiller écrasés. Étaler la garniture.

Plier les autres bandes en deux. Les entailler sur toute la longueur. Les rouvrir et en recouvrir les bandes garnies. Bien souder les bords et dorer à l'œuf battu.

Cuire à 230 °C (th. 7-8), pendant 20 minutes.

Découper des morceaux de 3 cm environ.



Jalousies aux pommes

Prép. : 30 min Cuiss. : 20 min
40 pièces environ

400 g de pommes à cuire / 30 g de beurre / 50 g de cassonade / 50 g de sultanines / 1 cuil. à café de cannelle / 400 g de pâte feuilletée.
Finition : *1 œuf / 50 g de sucre glace.*

Éplucher, épépiner et émincer les pommes. Les faire revenir au beurre. Lorsqu'elles sont cuites, ajouter la cassonade, les raisins et la cannelle. Réserver au frais.

Étaler la pâte feuilletée. Découper des bandes de 5 cm de large. Étaler la garniture refroidie sur la moitié des bandes en laissant 1 cm sur les bords.

Plier les deux bandes non garnies. Les entailler, les déplier et en recouvrir la garniture. Bien souder les bords. Dorer à l'œuf battu. Cuire à 230 °C (th. 7-8) pendant 20 minutes.

Laisser refroidir quelques instants. Les découper en tronçons d'environ 3 cm.

Japonais

Prép. : 1 h Cuiss. : 30 min
30 pièces

Meringuette aux amandes : *180 g de blancs d'œufs / 200 g de sucre semoule / 130 g d'amandes en poudre / 30 g de farine.*
400 g de crème au beurre (p. 6) / 50 g de praliné / Chutes de biscuits ou biscuits à la cuiller / 1 dl de sirop pour imbiber (p. 5).
Pour la finition : *100 g de sucre glace.*

Battre les blancs d'œufs avec 1/3 du sucre. Ajouter délicatement les amandes, le reste du sucre et la farine soigneusement mélangés. Dresser à la poche munie d'une douille unie de 5 mm de diamètre sur du papier sulfurisé. On peut les dresser en ronds (3 cm de diamètre) ou en ovales. Cuire à 160-180 °C (th. 5-6), pendant 30 minutes.

Montage des japonais : sur un fond de meringuette, disposer une couche de crème au beurre parfumée au praliné. Sur le pourtour, faire des rosaces avec une poche munie d'une douille cannelée. Au centre, disposer un peu de biscuit imbibé de sirop. Recouvrir de crème au beurre. Poser un fond, à l'envers cette fois. Vérifier l'horizontale. Saupoudrer de sucre glace.

Après cuisson, les fonds de meringuettes aux amandes se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Les japonais se parfument au praliné, au café ou au chocolat.



Linzertortes

Prép. : 20 min Cuiss. : 15 min
30 à 40 pièces environ

Pour la pâte : *150 g de beurre / 200 g de sucre / 2 jaunes d'œufs / 1 œuf entier / 100 g d'amandes en poudre / 150 g de farine / 1 g de cannelle.*
Pour la garniture : *200 g de confiture de framboises.*
Pour la finition : *1 jaune d'œuf.*

Travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajouter progressivement les jaunes et l'œuf entier. Pour terminer, ajouter les amandes et la farine ainsi que la cannelle, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver au frais 2 heures.

Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur. Découper des disques d'un diamètre légèrement supérieur à celui des moules à tartelettes.

Foncer les moules. Garnir de confiture de framboises.

Découper des lanières de pâte qui seront posées en croisillons. Dorer au jaune d'œuf. Cuire au four à 180 °C (th. 6), pendant 15 minutes.

Ne démouler que lorsque les tartelettes sont froides car la pâte est très friable.



Marguerites

Prép. : 30 min
20 pièces environ

10 tranches de pain d'épices / 100 g de marmelade d'oranges ou d'écorces d'oranges confites / 200 g de crème ganache (p. 7).
Pour la finition : *100 g de copeaux de chocolat noir.*

À l'aide d'un emporte-pièce en forme de fleur, découper 2 marguerites dans chaque tranche de pain d'épices. Déposer au centre un peu de marmelade d'oranges.

À l'aide d'une poche munie d'une douille fine cannelée, tirer des pointes de crème ganache en partant du centre. Parsemer de copeaux de chocolat.



COPEAUX DE CHOCOLAT

La solution la plus simple consiste à les acheter tout faits. Pourtant, il est assez facile de les réaliser soi-même en râclant la tranche d'une plaque de chocolat avec un économe.



À manipuler avec précaution, ils fondent au simple contact de vos doigts.

Marquises à l'orange

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 150 g de crème d'amandes (p. 6) / 200 g de marmelade d'oranges / 2 cl de Cointreau / 200 g de fondant / Écorces d'oranges confites.

Abaisser la pâte sucrée. Foncer 20 moules carrés. Garnir avec la crème d'amandes. Cuire à 180 °C (th. 6), pendant 15 minutes.

Garnir en dôme avec la marmelade d'oranges parfumée légèrement au Cointreau. Glacer au fondant orange (quelques gouttes de colorant rouge et jaune). Décorer d'un losange d'écorce d'orange confite.

Marquises en tulipes

Prép. : 45 min Cuiss. : 10 min
20 pièces environ

Pâte à tulipes *: 50 g de beurre / 60 g de sucre semoule / 60 g de blancs d'œufs / 60 g de farine.*
Marquises : *80 g de chocolat noir / 1 œuf / 40 g de sucre glace / 40 g de beurre.*

Battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les blancs d'œufs crus, un par un, puis la farine. Étaler un peu de pâte sur une tôle beurrée et farinée. Faire plusieurs disques de 6 cm de diamètre. Cuire à 210 °C (th. 7).

Dès que les bords se colorent, les démouler et les enfoncer dans un petit verre ou une petite tasse afin de leur donner la forme souhaitée.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre glace. Mélanger le jaune et le sucre avec le chocolat fondu. Ajouter le beurre en petits morceaux, bien mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter le blanc d'œuf battu en neige. Réserver au frais.

Garnir les tulipes avec l'appareil.

Martiniquais

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min
30 pièces environ

250 g de pâte feuilletée / 200 g de pâte à choux (p. 10) / 6 tranches d'ananas / 200 g de gelée de groseille / 200 g de fondant blanc.

Étaler la pâte feuilletée à 2-3 mm d'épaisseur. Bien piquer à la fourchette. Découper des disques de 3 cm de diamètre.

Poser sur le pourtour un boudin de pâte à choux avec une poche munie d'une douille unie assez fine. Cuire au four à 210 °C (th. 7), pendant 15 minutes.

Mixer la moitié des tranches d'ananas. Lier avec la gelée de groseille.

Garnir le centre des gâteaux avec la purée.

Couper le reste des tranches d'ananas en quartiers. Poser un quartier sur chaque gâteau. Glacer de fondant blanc.

Mascottes

Prép. : 1 h Cuiss. : 5 min
50 pièces environ

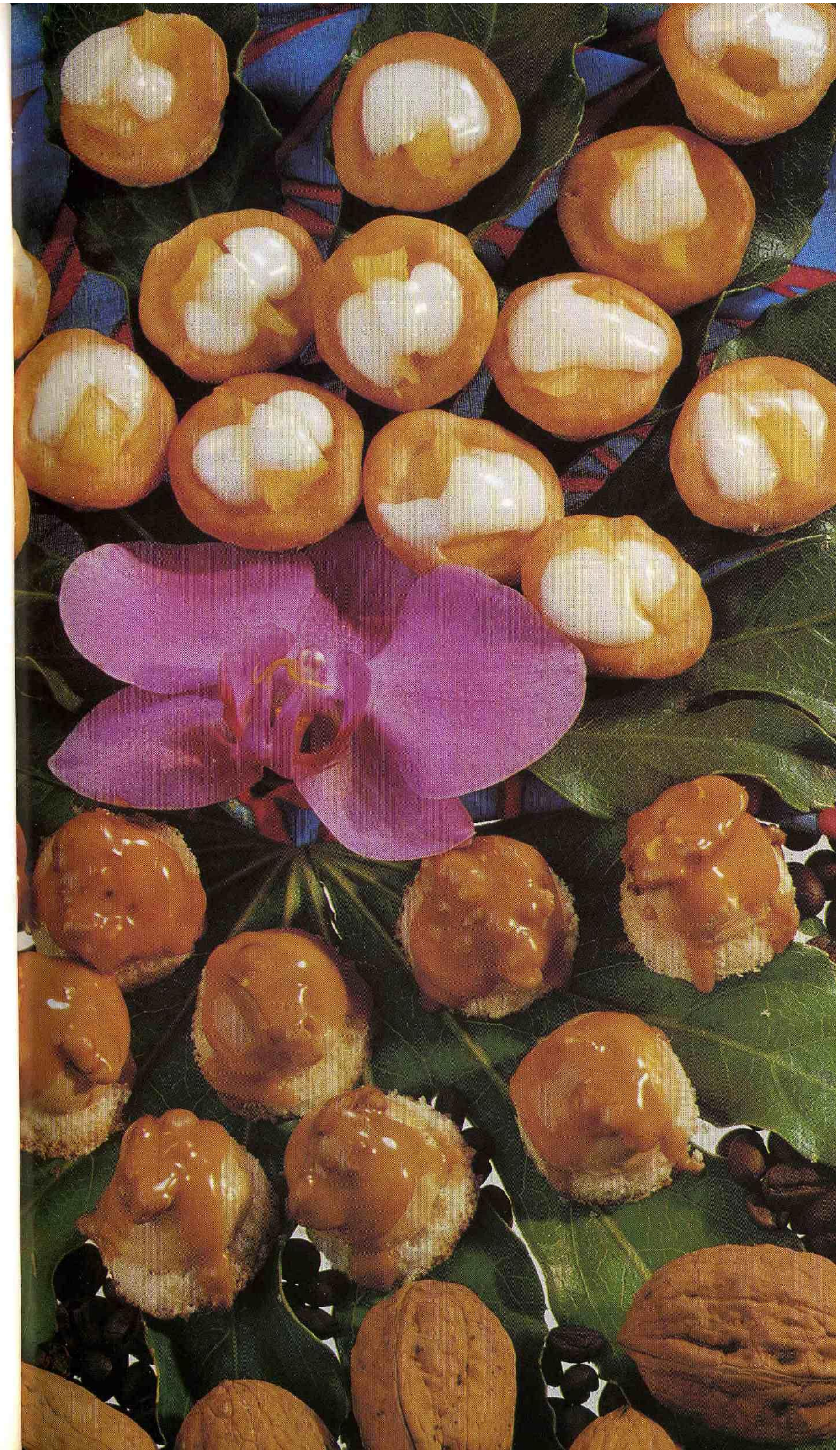
1 plaque de biscuit aux amandes (p. 8) / 300 g de crème au beurre au café (p. 6) / 50 cerneaux de noix / 200 g de fondant au café.

Réaliser le biscuit aux amandes en remplaçant 30 g de farine par 40 g de poudre d'amande.

À l'aide d'un emporte-pièce, découper dans le biscuit des disques de 2 cm de diamètre.

Poser une boule de crème au beurre café à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Ajouter dessus un cerneau de noix. Mettre au frais quelques instants.

Glacer au fondant café légèrement liquide.



Millefeuilles

Prép. : 40 min Repos : 30 min Cuiss. : 15 min
25 pièces environ

500 g de pâte feuilletée / 300 g de crème pâtissière (p. 7) / 200 g de fondant blanc / 50 g de chocolat fondu.

Étaler la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur. Couvrir complètement la plaque du four. Couper l'excédent. Piquer à la fourchette. Laisser reposer 30 minutes. Cuire à four chaud, à 230 °C (th. 7-8), 15 minutes environ. Réserver sur une grille.

Couper, dans le sens de la longueur, des bandes de pâte feuilletée de 3 cm de large. Garnir une bande de feuilletage de crème pâtissière. Bien étaler. Poser une seconde bande et garnir à nouveau de crème pâtissière. Poser la dernière bande à l'envers pour terminer.

Pour avoir un millefeuille bien horizontal, prendre une grille ou une plaque et établir une légère pression sur le millefeuille.

Étaler le fondant, décorer avec un cornet rempli de chocolat fondu. Mettre en caissettes.

Il est possible de remplacer le fondant par du sucre glace que l'on saupoudrera sur le millefeuille avec une passoire. Décorer avec des pistaches hachées.

La crème pâtissière d'un millefeuille est généralement nature, mais on peut la parfumer à la vanille ou au kirsch.

LE FONDANT

Conseils d'utilisation du fondant :

Réchauffer le fondant dans une casserole en remuant toujours avec une spatule ; celui-ci étant généralement trop épais, on le "rallongera" avec un peu de sirop ou d'eau. Ne jamais dépasser 37 °C.

Pour glacer les petits fours frais, utiliser une cuillère : mettre les petits fours sur une grille posée sur une feuille de papier. Napper avec la cuillère.

Lorsque le fondant est figé, décoller les petits fours avec une palette, et les déposer immédiatement en caissettes. Récupérer le fondant sur la feuille de papier.

Décorer avec la glace royale (p. 4), du chocolat fondu, des dragées argentées, des fruits confits, etc.

Millefeuilles chocolat-pistache

Prép. : 45 min Repos : 30 min
Cuiss. : 15 min - 45 pièces environ

400 g de pâte feuilletée / 400 g de crème pâtissière (p. 7).
Pour parfumer : *50 g de chocolat noir / 30 g de pistaches.*
Pour décorer : *80 g de sucre glace / Pistaches hachées.*

Préparer et cuire la pâte feuilletée comme dans la recette précédente.

Découper la pâte feuilletée en 9 bandes de 3 cm de largeur.

Séparer la crème pâtissière en deux parts égales. Parfumer une moitié avec le chocolat fondu, l'autre avec les pistaches pilées au mortier ou mixées.

Garnir trois bandes de feuilletage de pâtissière au chocolat. Recouvrir d'une seconde bande de pâte feuilletée. Étaler de la crème pâtissière pistache. Couvrir avec une troisième bande à l'envers, côté lisse sur le dessus. À l'aide d'une grille, aplanir la surface. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec la pistache hachée.

Couper à 3 cm de large à l'aide d'un couteau-scie.



Monts-blancs

Prép. : 45 min
30 pièces

1 plaque de biscuit (p. 8) / 100 g de crème au beurre (p. 6) / 200 g de crème de marrons / Rhum / Fondant blanc / Sucre semoule.

Découper 30 disques de biscuit de 3 cm de diamètre.

Mélanger la crème au beurre et la crème de marrons. Parfumer au rhum.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser le mélange en dôme.

Glacer au fondant blanc.

Avant la prise complète de celui-ci, parsemer la pointe de sucre semoule.

Nids d'abeilles

Prép. : 45 min Cuiss. : 20 min
20 pièces environ

300 g de pâte à brioche (p. 10) / 200 g de crème pâtissière (p. 7).
Garniture : *100 g d'amandes effilées / 50 g de miel / 150 g de sucre / 150 g de beurre / 1 dl de crème fraîche.*

Peser des pâtons de 15 g. Sur une table farinée, les rouler en boules. Laisser reposer 5 minutes.

Graisser 20 moules à tartelette. Etaler au rouleau les boules de pâte, ou les aplatir à la main. Les étaler au fond des moules. Laisser lever (la pâte doit doubler de volume) dans un endroit tiède.

Préparer la garniture : mettre tous les ingrédients dans une casserole. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que la masse épaississe. Garnir rapidement le dessus des brioches.

Cuire à 200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.

Après refroidissement, couper en deux et garnir de crème pâtissière.

Opéras

Prép. : 1 h Cuiss. : 25 min
45 pièces environ

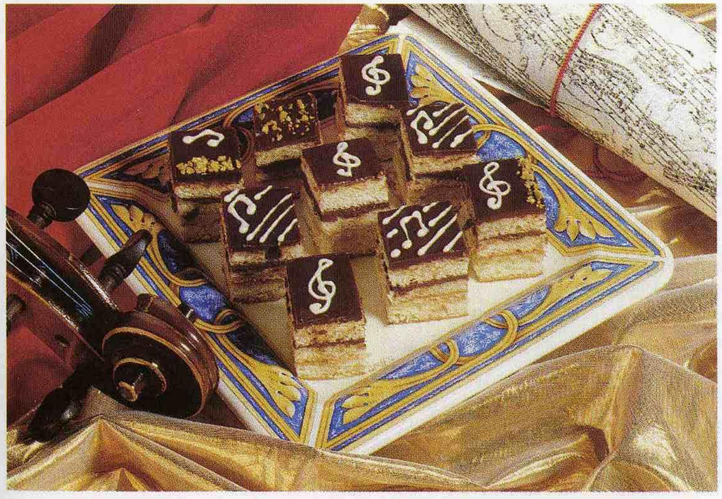
Pour le biscuit : *9 œufs / 300 g de sucre / 240 g de fécule / 90 g d'amandes en poudre.*
500 g de crème au beurre parfumée au café (p. 6) / 450 g de ganache (p. 7).
Pour le sirop : *300 g de sucre.*
Pour la décoration : quelques pistaches / Fondant blanc.

Préparer le biscuit en plaque (suivant p. 8) en ajoutant les amandes en même temps que la fécule. Répartir la pâte dans 3 plaques à biscuit.

Réaliser la crème au beurre parfumée au café, ainsi que la ganache. Faire le sirop en portant à ébullition pendant 3 minutes 400 g d'eau avec 300 g de sucre.

Commencer le montage de l'opéra : prendre une plaque de biscuit, l'imbiber avec le sirop à l'aide d'un pinceau. Déposer une première couche de crème au beurre. Mettre une seconde plaque de biscuit. Bien l'imbiber. Étaler une couche de ganache au chocolat. Placer la troisième couche de biscuit. Bien l'imbiber. Terminer par une fine couche de ganache, assez liquide.

Réserver au frais avant de couper en petits cubes de 2 cm de côté. Décorer de quelques pistaches hachées ou d'un motif au cornet.



Ophélies

XXX ꝏ

Prép. : 45 min Repos : 30 min Cuiss. : 15 min
40 pièces environ

1 plaque de biscuit (p. 8) / 200 g de crème au beurre au café (p. 6) / 200 g de crème au beurre au kirsch (p. 6) / 200 g de crème au beurre au chocolat (p. 6) / 300 g de fondant blanc.
Pour le décor : *50 g de chocolat noir.*

Détailler des bandes de 3 cm de largeur dans le biscuit.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 1 cm de diamètre, étaler côte à côte sur le biscuit deux boudins de crème au beurre, l'un au café, l'autre au kirsch. Poser par-dessus un boudin de crème au beurre chocolat. Mettre au frais 30 minutes.

Glacer au fondant blanc. Laisser durcir. Couper en biais sur 3 cm de long en passant la lame à chaque fois dans de l'eau chaude.

Décorer avec le chocolat fondu, à l'aide d'un cornet.

Pamelas

XX ꝏ

Prép. : 30 min Cuiss. : 20 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 20 abricots / 1 œuf pour la dorure / 200 g de glace royale (p. 4) / 20 cerises au sirop.

Étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur.

Découper 40 disques de la taille des moules. En foncer 20. Placer 1/2 abricot dans chacun. Dorer légèrement le pourtour de la pâte. Les recouvrir avec les 20 autres disques percés d'un trou. Dorer à l'œuf battu. Cuire 20 minutes à 200 °C (th. 6-7).

Dès la sortie du four, couler un peu de glace royale par le trou. Poser 1 cerise au sirop.

Paris-Brest

XXX ꝏ

Prép. : 30 min Cuiss. : 30 min
30 pièces environ

300 g de pâte à choux (p. 10) / 1 œuf / 30 g d'amandes effilées / 500 g de crème pâtissière très ferme (p. 7) / 125 g de beurre / 60 g de pralin / 30 g de sucre glace.

Avec la pâte à choux, dresser des couronnes de 4 cm de diamètre environ. Les dorer à l'œuf et parsemer le dessus avec des amandes effilées. Cuire à four doux, à 210 °C (th. 7), pendant 15 à 20 minutes.

Pendant la cuisson, préparer la crème mousseline. Ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux dans la crème pâtissière chaude. Mélanger au fouet. Refroidir. Battre la crème avec le restant du beurre en pommade pour l'alléger. Parfumer de pralin.

Couper les Paris-Brest aux 3/4 de la hauteur. Garnir avec la crème mousseline. Poser le couvercle.

Pour la finition, saupoudrer de sucre glace.



Patates

XXX ∞

Prép. : 15 min Cuiss. : 10 min
100 pièces environ

4 œufs / 100 g de sucre semoule / 100 g de farine / 60 g de fécule / 400 g de crème pâtissière (p. 7) au café / 300 g de pâte d'amandes blanche / Cacao.

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Fouetter les jaunes et 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battre en neige pas trop ferme les blancs et le reste de sucre.

Mélanger progressivement la farine et la fécule tamisées ensemble sur les jaunes d'œufs blanchis en incorporant un peu de blanc d'œuf battu. Faire ce mélange délicatement avec une spatule en bois. Ajouter le reste des blancs peu à peu.

Dresser sur des plaques couvertes de papier sulfurisé, en forme de bâtonnets. Cuire 10 minutes au four à 180 °C (th. 6).

Laisser refroidir. Décoller les demi-patates et les creuser. Les garnir de crème et les assembler deux par deux. Les placer sur une grille. Les envelopper de pâte d'amandes étalée très finement. Les piquer avec une fourchette ou la pointe d'un petit couteau. Les rouler dans du cacao en poudre. Les réserver au frais.

VARIANTES

LES BALLES AU CHOCOLAT :

Préparer des petits choux de biscuits. Les évider avec la pointe d'un couteau, les garnir de crème pâtissière au café. Coller les demi-sphères deux par deux. Les glacer au fondant. Les décorer d'une perle d'argenture.

LES FIGUES :

Préparer des biscuits en forme de petites poires. Les évider. Les garnir de crème pâtissière au kirsch. Les coller deux par deux. Abaisser finement de la pâte d'amandes verte. Y découper des ronds et en couvrir les biscuits. Les marquer avec une lame de couteau. Saupoudrer de sucre glace.



LES POLLUX :

Préparer des bâtonnets ; les évider et les garnir de crème pâtissière pralinée. Les accoler deux par deux.

À l'une des extrémités, faire une boule de crème au beurre café (pour la tête) et une petite pointe à l'autre extrémité (pour la queue). Réserver au frais 30 minutes.

Glacer au fondant café. Imiter le pelage avec un cornet au chocolat. Faire deux points pour les yeux et une pointe de pâte d'amandes rose pour la langue.

Pour faire adhérer la pâte d'amandes au biscuit, badigeonner légèrement celle-ci avec un alcool approprié (kirsch, rhum) ou avec un peu de sirop.

Pavés écossais

Prép. : 1 h Cuiss. : 10 min Repos : 30 min
Refroidissement : 3 h - 30 pièces environ

Biscuit : *3 œufs / 100 g de sucre / 80 g de farine / 30 g d'amandes pilées / 3 g de levure chimique.*
Bavarois : *2 feuilles de gélatine / 12,5 cl de lait / 40 g de sucre semoule / 2 jaunes d'œufs / 80 g de chocolat amer / 5 cl de whisky / 20 cl de crème fouettée.*
60 g de cacao en poudre.

Préparer le biscuit en plaque selon recette (p. 8) avec les ingrédients ci-dessus.

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Préparer une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes d'œufs. Lorsqu'elle est encore chaude, ajouter la gélatine égouttée, le chocolat fondu au bain-marie et le whisky. Dès que la crème est refroidie mais avant qu'elle ne soit prise, ajouter délicatement la crème fouettée. Faire prendre 30 minutes au frais.

Couper le biscuit en deux. Étaler le bavarois sur une moitié. Recouvrir avec l'autre. Mettre au frais 3 heures.

Saupoudrer de cacao en poudre.

Découper des carrés de 3 cm de largeur.



Pavés sacher

Prép. : 45 min Cuiss. : 25 min
20 pièces environ

Biscuit sacher : *4 œufs / 120 g de sucre semoule / 80 g de farine / 40 g de fécule de maïs / 20 g de cacao / 3 g de levure chimique / Extrait de vanille.*
Pour fourrer : *200 g de marmelade d'abricots.*
Pour glacer : *150 g de chocolat noir / 100 g de beurre.*

Battre en mousse les 4 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre.

Tamiser ensemble la farine, la fécule, le cacao, la levure chimique.

Mélanger doucement les blancs d'œufs battus en neige avec 20 g de sucre au mélange jaunes d'œufs-sucre. Incorporer délicatement le mélange farine-fécule-cacao-levure et l'extrait de vanille.

Étaler sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire à 180 °C (th. 6), pendant 25 minutes.

Après refroidissement, couper en deux. Étaler une bonne couche de marmelade d'abricots. Recouvrir avec l'autre moitié de biscuit.

Découper en carrés de 25 mm de côté.

Préparer le glaçage : faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Napper chaque pavé de ce glaçage.



Pêches meringuées ✗✗ ○○

Prép. : 40 min Cuiss. : 12 min
20 pièces environ

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 5 demi-pêches au sirop / 100 g de gelée de groseille / 175 g de meringue (p. 5).

Abaisser la pâte sucrée. En garnir des moules à tartelettes. Cuire à blanc à 180 °C (th. 6), pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Déposer au centre un peu de gelée de groseille et 1 morceau de pêche au sirop.

Décorer avec la meringue à l'aide d'une poche munie d'une douille fine cannelée.

Passer quelques instants sous le gril du four très chaud pour colorer la meringue.

Pithiviers ✗✗ ○○

Prép. : 30 min Cuiss. : 20 min
20 pièces environ

400 g de pâte feuilletée / 200 g de crème d'amandes (p. 6).
Finition : *1 œuf / 50 g de sucre glace.*

Etaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Détailler à l'emporte-pièce cannelé des disques de 4 cm de diamètre.

Sur la moitié des fonds, dorés à l'œuf battu, déposer un peu de crème d'amandes. Recouvrir d'un second fond. Bien souder les bords. Dorer à l'œuf battu et marquer avec la pointe d'un couteau.

Cuire à 210 °C (th. 7), 20 minutes.

Juste avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre glace. Remettre au four quelques instants, le sucre va caraméliser, donnant ainsi du brillant.



Polonaises ✗✗✗ ○○○

Prép. : 1 h Cuiss. : 20 min
30 pièces

400 g de pâte à brioche (p. 10) / 1 œuf / 300 g de sirop à imbiber (p. 5) / 150 g de crème pâtissière (p. 7) / 50 g de fruits confits / 180 g de meringue (p. 5).
Décoration : *50 g d'amandes effilées / 50 g de sucre glace.*

Diviser la pâte en 30 pâtons de même poids. Les bouler. Les déposer sur la plaque du four en les espaçant. Laisser un peu lever. Dorer à l'œuf battu et cuire au four à 220 °C (th. 7-8), pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Évider le haut des brioches avec la pointe d'un petit couteau.

Imbiber de sirop. Garnir de crème pâtissière mélangée aux fruits confits hachés. Refermer avec le couvercle.

Enrober le tout de meringue. Poser quelques amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.

Passer au four à 200 °C (th. 6-7), pendant 5-10 minutes pour les colorer.

Ponts-neufs

Prép. : 50 min Cuiss. : 25 min Repos : 30 min
30 pièces environ

350 g de chutes de pâte feuilletée / 200 g de crème pâtissière (p. 7) / 200 g de pâte à choux (p. 10) / 1 cl d'eau de fleur d'oranger / 1 œuf.

Rassembler en boule les restes de pâte. L'abaisser. Foncer des moules à tartelettes. Bien piquer la pâte et laisser reposer.

Mélanger la crème pâtissière, la pâte à choux et l'eau de fleur d'oranger. Garnir légèrement en dôme les tartelettes.

Placer en croix deux petites bandes de pâte ou faire des croisillons avec quatre bandes. Dorer à l'œuf battu.

Cuire à four moyen, à 200 °C (th. 6-7), pendant 25 minutes.

Puits d'amour

Prép. : 30 min Repos : 45 min Cuiss. : 25 min
30 pièces

500 g de pâte feuilletée / 1 œuf pour dorer / 150 g de gelée de framboise / 300 g de crème pâtissière (p. 7).
Pour le décor : *Bigarreaux confits / Angélique confite.*

Abaisser la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 4 cm de diamètre. Il en faut 60 au total.

Poser 30 fonds sur la plaque du four. Les dorer à l'œuf battu.

Évider le centre des 30 disques restants avec un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Les poser, en les retournant, sur les fonds. Dorer à l'œuf. Laisser reposer 45 minutes au frais. Cuire à 230 °C (th. 7-8), pendant 20 à 25 minutes.

Lorsque les petites bouchées sont terminées, poser au fond de la gelée de framboise. Garnir de crème pâtissière.

Décorer avec les bigarreaux et l'angélique.



Pyramides au chocolat

Prép. : 45 min Repos : 30 min
40 pièces environ

1 plaque de biscuit au chocolat (p. 22) / 400 g de crème ganache (p. 7).
Pour le sirop : *200 g d'eau / 130 g de sucre / 1 cl de rhum.*
1 glaçage chocolat (p. 4).

Couper le biscuit en bandes de 3 cm de large. Superposer 4 bandes collées entre elles avec de la ganache : imbiber chaque tranche avec un peu de sirop réalisé avec l'eau, le sucre et le rhum. Réserver au frais 30 minutes.

Couper toute la bande en diagonale et coller avec de la ganache. Enrober avec le glaçage chocolat.

Romanoffs

Prép. : 30 min
20 pièces environ

10 tranches de pain d'épices / 100 g de marmelade d'oranges ou d'écorces d'oranges confites / 200 g de crème ganache (p. 7).
Pour la finition : *100 g de chocolat noir.*

Couper la croûte des tranches de pain d'épices. Les accoler deux par deux avec de la marmelade d'oranges. Lisser le dessus avec un peu de ganache encore liquide mais froide.

Couper en triangles. Décorer avec le reste de ganache refroidie à l'aide d'une poche à douille cannelée.

Roulés viennois

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min
40 pièces environ

Biscuit : *4 œufs / 120 g de sucre / 80 g de farine / 30 g de fécule / 30 g de cacao.*
Sirop pour imbiber : *300 g d'eau / 180 g de sucre / 2 cl de rhum.*
Crème ganache : *250 g de chocolat noir / 220 g de crème fraîche.*
Finition : *100 g de chocolat noir / 75 g de beurre / Rhum.*

Préparer le biscuit selon les explications p. 8, avec les ingrédients ci-dessus. À la sortie du four, l'imbiber.

Réaliser la crème ganache selon les explications (p. 7) avec les ingrédients ci-dessus. Laisser refroidir complètement. Étaler la crème en une fine couche sur le biscuit encore chaud. Commencer à rouler le biscuit sur lui-même en partant de la largeur.

Couper le boudin lorsqu'il a 3 cm de diamètre. Faire ainsi 3 boudins. Réserver au frais.

Préparer le glaçage : au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter le rhum.

Napper les roulés de cette préparation. À l'aide d'une fourchette ou d'un cornet, faire un décor.



Royal ananas

XXX OOO

Prép. : 1 h Cuiss. : 5 min Repos : 30 min
40 pièces environ

200 g de gelée de groseille / 1 plaque de biscuit (p. 8) / 2 tranches d'ananas / 1 branche d'angélique.
Bavaroise : *2 feuilles de gélatine / 60 g de sucre / 2 jaunes d'œufs / 15 cl de lait / 3 tranches d'ananas / 1 cl de kirsch / 20 cl de crème fouettée.*

Étaler la gelée de groseille sur le biscuit. Enrouler le biscuit sur lui-même et faire plusieurs boudins de 3 cm de diamètre. Enrouler chacun dans du papier aluminium et les réserver au frais.

Préparer la bavaroise. Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Blanchir la moitié du sucre avec les œufs. Mettre le reste dans le lait à bouillir. Cuire le tout à la nappe (sans bouillir). Ajouter la gélatine égouttée.

Avant la prise de la gélatine et lorsque la crème est froide, ajouter 3 tranches d'ananas mixées, le kirsch et la crème fouettée. Laisser prendre au frais 30 minutes.

Découper des disques de biscuit (5 mm). Les coucher. À l'aide d'une poche à douille, répartir un peu de bavaroise. Poser un second disque de biscuit. Décorer avec des morceaux d'ananas et des losanges d'angélique.



Saint-honoré

XXX OOO

Prép. : 40 min Cuiss. : 20 min
30 pièces environ

200 g de pâte sucrée (p. 11) / 300 g de pâte à choux (p. 10) / 200 g de crème pâtissière (p. 7) / 150 g de crème fraîche / 200 g de sucre.

Abaisser la pâte sucrée à 2-3 mm d'épaisseur. Découper, à l'aide d'un emporte-pièce, des ronds de 3 cm de diamètre. Les disposer sur la plaque du four.

À l'aide d'une poche à douille, déposer sur le pourtour un boudin de pâte à choux. Faire 3 petits choux par saint-honoré. Cuire à four doux 20 minutes à 200 °C (th. 6-7).

Bien lisser la crème pâtissière au fouet et ajouter progressivement la crème fraîche battue en chantilly.

Garnir le creux des saint-honoré avec cette crème. Glacer les petits choux au caramel sec réalisé avec les 200 g de sucre (voir p. 28 choux caramélisés). Les disposer sur le pourtour des saint-honoré.

Réserver au frais.

POLKAS

Le procédé est identique, sauf qu'il est inutile de faire des petits choux.

Lorsque la couronne est cuite et refroidie, déposer de la crème pâtissière vanille. Saupoudrer le dessus de sucre semoule et faire caraméliser celui-ci au gril du four réglé au maximum.



Sans-façon

Macération : qq h Prép. : 1 h Cuiss. : 15 min
Repos : 30 min - 30 pièces

400 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de pralin / 100 g de raisins sultanines / 5 cl de rhum / 200 g de fondant vert.
Pour la finition : *50 g de pistaches hachées.*

Mettre les raisins à macérer quelques heures dans le rhum.

Dans 30 petits moules, de préférence carrés, foncer la pâte sucrée. Bien piquer et cuire à blanc au four à 180 °C (th. 6), 10 minutes.

Égoutter les raisins et garnir les fonds de pâte sucrée. Faire de petites boules de pralin à écraser sur les raisins. Réserver au frais 30 minutes.

Glacer de fondant vert et, avant que celui-ci ne se fige, parsemer de pistaches hachées.

Salammbô

Prép. : 30 min Cuiss. : 35 min
50 pièces environ

300 g de pâte à choux (p. 10) / 1 œuf / 500 g de crème pâtissière (p. 7) / 3 dl de rhum / 200 g de sucre semoule / 50 g de pistaches hachées.

Avec la pâte à choux, faire des petits bâtonnets de 3 cm de long. Dorer à l'œuf battu et cuire à four entrouvert pendant 35 minutes à 220 °C (th. 7-8).

Après la cuisson, percer le fond du salammbô. Le garnir de crème pâtissière parfumée au rhum, à l'aide d'une poche à douille.

Avec le sucre, faire un caramel sec (voir choux caramélisés p. 28). Tremper le dessus dans le caramel et parsemer immédiatement de pistaches hachées.





Sapho

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min Repos : 30 min
30 pièces environ

400 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de crème d'amandes (p. 6) / 200 g de crème au beurre (p. 6) / 50 g de pralin.
Pour le glaçage : *100 g de chocolat noir / 75 g de beurre.*

Foncer des barquettes de pâte sucrée et les garnir de crème d'amandes. Cuire à 180 °C (th. 6), 15 minutes.

Après refroidissement, garnir en dôme de crème au beurre parfumée au praliné. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Glacer chaque tartelette avec le chocolat.





Sarah Bernhardt

Prép. : 20 min Repos : 30 min
30 pièces environ

30 macarons / 450 g de crème ganache (p. 7).
Finition : *200 g de fondant chocolat / 30 perles d'argenture ou 30 boules mimosa.*

Tailler les macarons à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

À l'aide d'une spatule, dresser la crème ganache en dôme. Réserver au frais 30 minutes.

Glacer au fondant chocolat. Poser une perle sur la pointe.



Siciliens

Prép. : 1 h Cuiss. : 10 min
40 pièces environ

Biscuit roulé : *3 œufs / 100 g de sucre / 60 g de farine / 40 g de fécule de maïs.*
Ganache au chocolat : *130 g de crème fraîche / 200 g de chocolat noir.*
Crème de citron : *voir tartelettes au citron (p. 83).*
Pour la finition : *Gelée d'abricot / Fines tranches de citron.*

Préparer le biscuit roulé selon les explications de la page 8.

Préparer la ganache au chocolat : faire bouillir la crème et ajouter le chocolat râpé ou cassé en petits morceaux.

Étaler la ganache au chocolat sur le biscuit lorsqu'elle est presque froide. Tartiner dessus une fine couche de crème au citron.

En partant de la largeur du biscuit, enrouler celui-ci sur lui-même. Glacer le tour à la ganache. Laisser refroidir. Découper en disques.

Napper de gelée d'abricot et décorer avec les tranches de citron.



Streusels aux abricots ou granités aux abricots

Prép. : 40 min Cuiss. : 20 min
30 pièces environ

400 g de pâte feuilletée / 150 g de crème d'amandes (p. 6) / 15 oreillons d'abricots frais ou au sirop.
Streusel : *70 g de sucre / 100 g de beurre / 70 g de farine.*
Finition : *1 œuf / 50 g de sucre glace.*

Étaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Découper des carrés de 5 cm de côté.

Poser au centre un peu de crème d'amandes et une moitié d'oreillon d'abricot. Rabattre les 4 coins. Dorer à l'œuf battu. Saupoudrer de streusel puis de sucre glace. Cuire à 210 °C (th. 7), pendant 15-20 minutes.

Laisser refroidir.





Tartelettes africaines

Prép. : 45 min Cuiss. : 20 min
40 pièces environ

400 g de pâte sucrée (p. 11).
Crème : *3 bananes émincées / Le jus d'1 citron / 1 cl de rhum / 30 g de cassonade.*
Garniture : *100 g de sucre / 100 g de noix de coco / 1 œuf.*

Étaler la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 4 cm de large. Les poser sur la plaque de cuisson et retourner les bords pour obtenir des bandes de 3 cm.

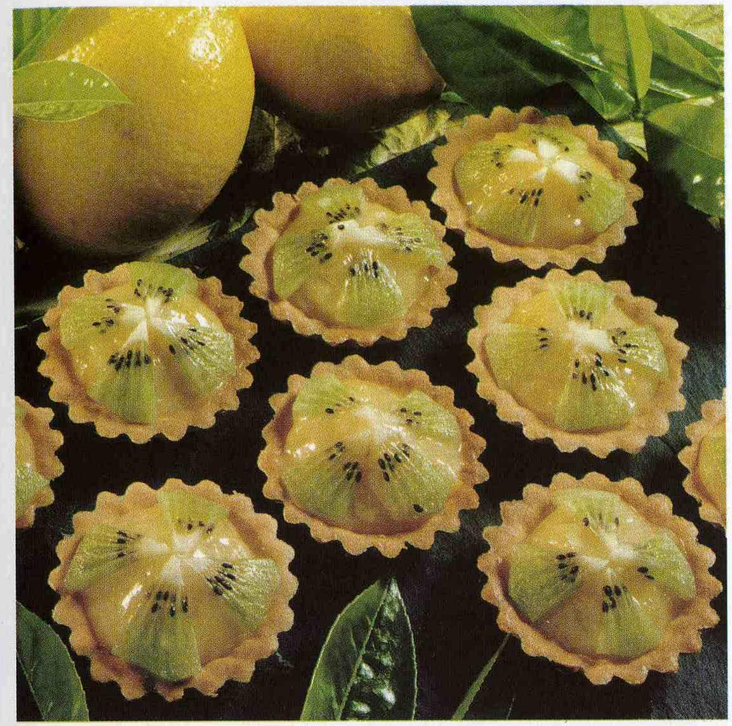
Mettre à macérer les bananes avec le jus de citron, le rhum et la cassonade.

Préparer la garniture : mélanger le sucre, la noix de coco et l'œuf.

Étaler les bananes sur une bande. Couvrir avec la masse à la noix de coco.

Cuire à four doux, 180 °C (th. 6), pendant 20 minutes.

Découper, dès la sortie du four, avec un couteau bien aiguisé.



Tartelettes au citron

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min
30 pièces environ.

400 g de pâte sucrée (p. 11) / Préparation de nappage pour tarte / 1 kiwi.
Crème au citron *: 3 citrons / 3 œufs / 150 g de sucre / 50 g de beurre.*

Suivre la préparation et la cuisson des fonds de tartelettes aux fruits (p. 86).

Préparer la crème au citron : prélever le zeste d'1 citron. Extraire le jus des 3 citrons. Mélanger dans une casserole le jus, le zeste, les œufs et le sucre. Faire bouillir. Retirer du feu et ajouter le beurre coupé en morceaux. Réserver au frais (cet appareil peut se conserver 3 à 4 jours).

Garnir avec une cuillère ou une poche à douille les fonds de tartelettes précuits. Dresser un léger dôme. Napper à l'aide d'un pinceau.

Poser des morceaux de kiwis pour décorer.

Tartelettes aux raisins

Prép. : 45 min Cuiss. : 20 min
30 pièces environ

400 g de pâte sucrée (p. 11) / 100 g de crème d'amandes (p. 6) / 100 g de crème pâtissière (p. 7) / 300 g de raisins frais.
Pour la finition *: 50 g de sucre glace ou 100 g de préparation pour nappage.*

Foncer des petits moules à tartelettes de pâte sucrée.
Mélanger la crème d'amandes et la crème pâtissière. En déposer au fond de chaque moule. Poser par-dessus un gros raisin.
Cuire à 180 °C (th. 6), pendant 20 minutes.

Tartelettes aux noix

Prép. : 45 min Cuiss. : 20 min Repos : 30 min
20 pièces environ

250 g de pâte sucrée (p. 11).
Garniture : *120 cerneaux de noix / 30 g de fécule de maïs / 3 œufs / 100 g de sucre semoule / Quelques gouttes de vanille / 1 cl de rhum.*
Décor : *Cerneaux de noix.*

Foncer des moules à tartelettes avec la pâte sucrée. Piquer le fond et laisser reposer au frais 30 minutes.
Préparer la garniture. Réduire les cerneaux de noix en poudre. Ajouter la fécule.
Battre en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et le rhum. Ajouter le mélange noix-fécule. Battre en neige les blancs d'œufs et ajouter délicatement à la garniture.
Remplir les fonds de pâte sucrée. Cuire à 180-200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.
À la sortie du four, poser un cerneau de noix en décor.



Tartelettes aux fruits frais

Prép. : 45 min Cuiss. : 15 min
Repos : 20 min - 30 pièces environ

400 g de pâte sucrée (p. 11) / 300 g de crème pâtissière (p. 7) / 3 cl de kirsch / Fruits : fraises, framboises, kiwis, ananas, clémentines, raisins... / Préparation pour nappage.

Étaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 2 à 3 mm. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des cercles d'un diamètre légèrement supérieur aux moules. Garnir les moules avec cette pâte en prenant soin de bien relever les bords. Laisser reposer 15 à 20 minutes. Cuire à blanc, à four doux, (th. 6), pendant 10 à 15 minutes.

Démouler. Garnir de crème pâtissière très légèrement parfumée au kirsch.

Disposer, par-dessus la crème et les fruits. Si ceux-ci sont trop grands, ne pas hésiter à les couper en deux.

Faire la préparation pour nappage et, à l'aide d'un pinceau, garnir les tartelettes.

Les tartelettes se prépareront tout au long de l'année avec des fruits frais. Elles sont très rafraîchissantes, surtout en été.

En dehors de la saison des fruits, il est possible d'utiliser des fruits au sirop en conserves.

LE NAPPAGE

Le nappage des tartelettes :

Celui-ci a un double effet ; il rend les tartelettes plus agréables à la vue : il apporte une finition. De plus, il protège les fruits de l'oxydation naturelle de l'air, en les isolant : ils vont se conserver plus longtemps.

Pour napper les tartelettes, utiliser des préparations pour nappage faites avec le jus des fruits au sirop. Étaler ce nappage à l'aide d'un pinceau.

Tartelettes Caracas

Prép. : 40 min Cuiss. : 15 min Repos : 30 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de crème ganache (p. 7) / Chutes ou restes de biscuit.
Pour le sirop : *60 g de sucre / 1/2 cl de rhum.*
Pour le décor : *200 g de fondant vert.*

Cuire à blanc des fonds de pâte sucrée.

Faire bouillir 3 minutes 100 g d'eau et le sucre. Retirer du feu. Ajouter le rhum.

Déposer au fond des tartelettes des chutes de biscuit imbibées avec le sirop. Garnir presque à ras bord de crème ganache liquide mais froide (en garder un peu pour le décor). Réserver au frais 30 minutes.

Glacer au fondant vert et décorer avec le reste de ganache.



Tartelettes rouennaises

Prép. : 45 min Cuiss. : 25 min
10 pièces environ

400 g de pâte sucrée (p. 11).
Crème : *3 pommes à cuire / 40 g de sucre / 1 verre de cidre / 50 g de sultanines.*
Garniture : *50 g d'amandes en poudre / 50 g de sucre semoule / 1 œuf / 50 g de beurre fondu.*

Foncer des moules à tartelettes avec la pâte sucrée.
Éplucher, épépiner les pommes. Les couper en petits cubes. Les mettre à macérer avec le sucre, le cidre et les sultanines.
Préparer la garniture. Mélanger les amandes, le sucre et l'œuf battu en omelette. Ajouter le beurre fondu.
Remplir les tartelettes avec les cubes de pommes. Recouvrir avec la garniture.
Cuire à 180 °C (th. 6), pendant 25 minutes.

Toscas

Prép. : 40 min Cuiss. : 10 min
20 pièces

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de confiture de framboises / Glace royale (p. 4) / 150 g de fondant blanc / 150 g de fondant rose / 20 framboises fraîches.

Foncer 20 moules barquette. Les cuire à blanc au four à 180 °C (th. 6), pendant 10 minutes.
Remplir de confiture de framboises jusqu'à ras bord. Avec la glace royale, tracer deux lignes en croix.
Garnir deux parties opposées de fondant blanc, les deux autres de fondant rose. Poser une framboise au centre.

Tartelettes Forêt-noire

Prép. : 45 min Cuiss. : 20 min Repos : 30 min
20 pièces environ

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 200 g de griottes au sirop / 100 g de crème pâtissière (p. 7) / 1 cl de kirsch / 200 g de crème ganache (p. 7).
Pour le décor : *15 cl de crème fouettée / 100 g de fondant rose.*

Faire des fonds de pâte sucrée dans des moules à tartelettes rondes. Cuire à blanc.
Réserver 20 griottes entières. Mixer le reste et lier avec la crème pâtissière parfumée au kirsch. Garnir les tartelettes.
Napper de crème ganache encore liquide mais presque froide. Mettre au frais 30 minutes.
Tremper les cerises entières dans le fondant rose et poser au centre des tartelettes. Garnir le pourtour avec la crème fouettée.



Tranches à l'orange

Prép. : 45 min Repos : 30 min
40 pièces environ

1 biscuit en plaque (p. 8) / 100 g de marmelade d'oranges / 300 g de crème au beurre au Cointreau (p. 6).
Pour la finition : *200 g de pâte d'amandes orange / 50 g de chocolat.*

Découper des bandes de 25 mm de largeur dans le biscuit. Étaler de la marmelade d'oranges. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie d'1 cm, déposer au centre un grand boudin de crème au beurre au Cointreau. Recouvrir d'une seconde bande de biscuit. Chemiser avec la crème au beurre. Réserver au frais 30 minutes.

Recouvrir de pâte d'amandes. Découper des tronçons de 1 cm. Décorer avec le chocolat fondu.

Tranches pralinées

Prép. : 45 min Repos : 30 min
20 pièces environ

1 plaque de biscuit (p. 8) / 400 g de crème au beurre (p. 6) / 50 g de pralin.
Pour la finition : *150 g d'amandes effilées grillées / 30 g de noisettes grillées / 50 g de pâte d'amandes verte.*

Découper des bandes de 4 cm de largeur dans le biscuit. Étaler de la crème au beurre parfumée au pralin sur une bande. Recouvrir avec une seconde. Chemiser complètement avec de la crème au beurre.

Décorer le dessus en réalisant des ondulations avec la lame d'un couteau scie. Garnir les côtés d'amandes effilées grillées. Réserver au frais 30 minutes.

Couper en tronçons. Décorer à la poche. Poser une noisette grillée et une feuille en pâte d'amandes verte.



Tulipes aux fruits

Prép. : 30 min Cuiss. : 10 min
20 tulipes

Pâte à tulipes : *50 g de beurre / 60 g de sucre / 60 g de blancs d'œufs crus / 60 g de farine.*
300 g de crème pâtissière (p. 7) / 200 g de salpicon de fruits / 50 g de gelée d'abricot ou de groseille.

Préparer la pâte à tulipes. Crémer le beurre et le sucre. Ajouter un par un les blancs d'œufs. Verser la farine et bien lisser.

Sur la plaque du four légèrement graissée et farinée, étaler une fine couche de pâte de 5-6 cm de diamètre. Cuire à 210 °C (th. 7), pendant 8 à 10 minutes.

Immédiatement à la sortie du four, poser le disque au fond d'un verre, d'une soucoupe... pour lui donner la forme souhaitée.

Garnir les tulipes de crème pâtissière.

Mélanger le salpicon avec la gelée d'abricot et déposer sur la crème pâtissière.

Le salpiçon est un mélange de fruits coupés en petits dés et liés entre eux par une gelée d'abricot.

Les tulipes non garnies se conservent 15 jours dans une boîte en fer blanc.





Truffettes

Prép. : 50 min Cuiss. : 40 min
30 pièces environ

300 g de pâte sucrée (p. 11) / 400 g de pâte à choux (p. 10) / 400 g de crème pâtissière (p. 7) / 40 g de chocolat fondu / 200 g de crème au beurre (p. 6) / 80 g de cacao en poudre.

Faire des fonds de tartelettes avec la pâte sucrée. Cuire à blanc, 180 °C (th. 6), pendant 10 minutes.

Avec la pâte à choux, faire des choux d'un diamètre inférieur à celui des tartelettes. Cuire au four 30 minutes à 220 °C (th. 7-8).

Garnir les choux de crème pâtissière parfumée au chocolat. Placer un peu de crème pâtissière au fond de la tartelette. Poser le chou garni.

Avec la crème au beurre, garnir le pourtour du chou. Faire des pointes. Saupoudrer de cacao.

TABLE DES RECETTES